

Lezzet

YILBAŞINA TAT KATAN
LEZZET TANELERİ

**Kuruyemişli
atıştırmalıklar**

GÖZ KAMAŞTIRAN,
LEZZET DOLU
**YILBAŞI
SOFRASI**

BAKMAYIN SERT
GÖRÜNDÜĞÜNE
HEM ÇOK TATLI,
HEM YUMUŞAK
BALKABAĞI

VİTAMİN DEPOSU
**Beyazlara
YER AÇIN**

**SOKAKLARIN KIZGIN
DELİKANLISI**

**Kestane ile
kışın tadını çıkarın**

VAR MI
ONDAN TATLISI?
**BALLI
TARİFLER**



Türkiye'nin ilk streç film markası ittifakla sunar.

#BasKes

COOK®

EL KESMEYEN BİÇAK

KARIŞMAYAN STREÇ FİLM

MÜKEMMEL KESİM



BAS & KES

KORKUSUZ STREÇ FİLM KESİCİ
— ÖNCE STREÇİ ÇEK, SONRA BAS&KES —

www.cook.com.tr

2 ARALIK 2016'DAN İTİBAREN SİZLERLE.

FIRIN TORBASI • ALÜMİNYUM FOLYO • PİSİRME KAĞIDI • BUZ TORBASI • SEBZE MEYVE TORBASI • BUZDOLABI POŞETİ

ÇÖP TORBASI • PLASTİK KULLAN AT ÜRÜNLERİ • KARTON KULLAN AT ÜRÜNLERİ

SOFRANIZDAN LEZZET EKSİK OLMASINI

Koskoca bir yılı daha acısıyla tatlısıyla geride bırakmaya hazırladığımız bu ay yine sizlere ilham olacağını düşündüğümüz tarifler hazırladık. Yılın son sayısını ve bundan önce hazırladığımız diğer sayıları da sizin için görmek, tatmak, uygulamak isteyebileceğini düşündüğümüz reçeteler doğrultusunda yapmaya çalıştık.

Reçeteleri oluştururken de mevsimin bize sunduğu meyve ve sebzeleri harmanlayarak Türk damak tadına uygun, sofralığınızda yer alacağını düşündüğümüz tariflere yer vermeye özen gösterdik.

2016 yılının bu son sayısında bir davet sofrasında ikram edebileceğiniz yemeklerle, mevsimin getirdiği meyve ve sebzelerle hazırladığımız onlarca tariften birarada bulabileceksiniz. Sokak lezzetlerinin vazgeçilmezi olan kestaneye farklı dokunuşlar, balıkbağı ve ayvalı tarifler, doğanın mucizesi "Bal" ile tatlandırdığımız lezzetler, tatlı tuzlu lezzetlerden, yeni yıl sofralarınız için nefis kurabiye, pasta ve keklerle kadar özente seçilmiş tariflerle hazırladığımız bu derginin bir ay boyunca mutfakta yardımcınız olacağına inanıyoruz.

Her ay yaptığımız kitabımızın içeriği ise bu ay maden sulu tarifler. Sadesinden meyvelisine severek tükettiğimiz maden suyunu yaptığımız tariflere ekleyerek sizler için belki de daha önce denemediğiniz hamur işi, tatlı ve yemek çeşitlerini hazırladık. Yılı başı akşamı için seçeceğimiz tariflerle sofranızı hazırladığınızda yanınızda en sevdiğinizlerle güzel bir gece geçirmenizi diliyoruz. Çünkü yenilen en güzel yemek sevdiğinizle, dostlarınızla paylaştığınızdır. Yepyeni bir yıla başlarken sofralığınızdan bereket, bolluk ve huzur eksik olmasın.

lezzet@doganburda.com



İÇİNDEKİLER

ARALIK 2016

22 KIŞ LEZZETLERİ

SERT GÖRÜNÜMÜNE ALDANMAYINI

İÇİ HEM TATLI, HEM YUMUŞAK

Adaçayı bal kabağı çorbası, Zencefilli bal kabağı köftesi, Bal kabaklı börek, Bal kabaklı mantı makarna, Bal kabağı topları, Bal kabağı baharatlı latte, Zencefilli bal kabaklı kek

34 MEVSİMİN GETİRDİKLERİ

VİTAMİN DEPOSU BEYAZLARA SOFRALARINIZDA YER AÇIN

Kerevizli sulu köfte, Marine karnabakar çiçekleri, Beşamel soslu lahanalı diğirmeni, Cevizli kereviz salatası, Zeytinyağı lahanalı sarması, Kuşbaşı etli fırın kereviz, Sebze karnabakar pizza, Lahanalı börek

48 YENİ YILA ÖZEL

EN GÜZEL MERHABA

Zencefil ve muskat cevizli patates çorbası, Mandalinalı pancar salatası, Patlıcanlı bruschetta, Fırında tavuk, Nari ve kestane pilav, Patlıcan melanzane, Zeytin ezme, Karamelize soğanlı ve palateli tart, Kahve kremalı kek

60 SOKAK LEZZETLERİ

SOKAKLARIN VAZGEÇİLMEZ LEZZETİNE FARKLI DOKUNUŞ

Kestane yaprak kurabiye, Profiterol, kuskuslu kestane salatası, Kestane brownie, Kestane ve muzlu mini tart



66 DALINDAN SOFRAYA

AYVA İLE TAÇLANAN SOFRALAR

Ayva dolması, Ayvalı baktava, Karamel soslu ve dondurmali ayva tatisi

70 ÖZEL TATLAR

SAĞLIKLA GELEN LEZZET

Balı ve limonlu muffin, Balı ve susamlı tavuk eti, Balı hardal soslu havuçlar, Balı kahveli kek, Balı çitir grönala, Bal badem, Balı ve keçi peynirli ilk tartın

76 KEYİFLİ ATIŞTIRMALIKLAR

FARKLI TATLARA MUTFAKLARINIZDA YER AÇIN

Deniz tuzlu çikolatalı badem, Antep fıstıklı ve turna yemişli çikolata, Unsuz ve şekersiz kurabiye, Sarımsaklı fıstıklar, Şekerli çitir cevizler, Yeni yıl keki

82 GÜZEL ŞEYLER

RENKLİ YILBAŞI

Red velvet cakepop, Yeni yıl pastası, Yeni yıl cupcakeleri, Tarçınli zencefilli yılbaşı kurabiyeleri

88 ALIŞVERİŞ

YENİ YIL COŞKUSU EVİNİZİ SARSIN



*Nice
lezzetlere*

KORKMAZ



Bone Selection
Bone Porcelain, 86 Parça Yemek Takımı



@lezzetliaman



@lezzetliaman



@lezzetliaman

Yemek
pişirmekten
keyif alanların
yanındayız.

Mönülerinizi genişletmeye hazır olun

82 litreye ulaşan iç hacmiyle,
sofradaki tabakların sayısını
artırabilirsiniz. Ufaklıklara kurabiye mi
pişireceksiniz? 5 katın her noktasını
homojen ısıtılabilen Surf teknolojisi ile
kurabiyeleriniz enfes olacak.
Kurabiye canavarları buna bayılacak!



Q beko ankastr



www.beko.com.tr
facebook.com/beko



444 0 888
Haber Servisi için Tek Numara

Daha masum kızartmalar hazırlamak istemez misiniz?

İçindeki kızartma sepeti sürekli dönerek
kızartmalarınızın eşit derecede pişmesini sağlıyor.
Üstelik sadece 1/2 yemek kaşığı yağ kullanarak...
Patatesten nugget'a, hatta patlamış mısıra kadar
her şey daha lezzetli, her şey sandığınızdan masum.



Kendi peynirinizi yapmanın keyfi başka...

Özel aksesuarı sayesinde 3 çeşit taze peynirinizi evde, kendi kendinize yapın. Kahvaltılarda ev yapımı peynirin tadını dostlarınızla çıkarın.



PEYNİR
YAPMA
ÖZELLİĞİ



Lezzetli pizzalar için İtalyan olmanıza gerek yok

Pizza yapımında marifetinizi konuşturmaya hazır mısınız? Artık dilediğiniz gibi üstü yumuşak, tabanı kırıtır pizzalar yapabilirsiniz. Üstelik 310 °C'ye varan fırın içi sıcaklıkla, pizzanız 4-5 dakika içinde hazır!



310°C'de
5 dakikada
PIZZA



beko
yanındayız.

Yüzde 100 – mutfakta saklama alanından ödün yok

Her mutfak, sahibinin yer ihtiyacına uygun düzenlenebilir



Her mutfak, sahibinin yer ihtiyacına uygun düzenlenebilir.

Gelecekteki mutfakta yeterli saklama alanının oluşturulması ve her kullanıcının kendine uygun bir mutfağa sahip olması için önemli detaylar dikkate alınmalıdır. Daha planlama esnasında bireysel saklama alanı ihtiyacı, kişisel alışveriş alışkanlıkları vb. üzerine önceden düşünmek fayda getirir. Blum' un alan planlayıcısı bu konuda değerli bir yardımcıdır.

Her araba alımında, beygir gücü, ama aynı zamanda seçilen aracın hangi renge ve donanımına sahip olması gerektiği hakkında etraflıca düşünülür. Yeni bir mutfak alımı, benzer şekilde büyük bir yatırım demektir. O halde neden, hangi mutfağın son kullanıcıya uygun olduğu ve hangi kişisel ihtiyaçlara cevap vermesi gerektiği zamanında

belirlenmesin. Ve bu, yeni mutfağın daha planlanması aşamasında yapılmasını!

Mutfağı daha planlama esnasında "doldurma"

Blum' un alan planlayıcısı ile mutfak planı son derece kolay yapılır. Bu geliştirilmiş online program kullanılarak eşyalar seçilir ve mutfakta saklanması istenen gereçlerin ve erzakların miktarı belirlenir. Pratik dolap çözümleri ile ilgili fikirler de burada bulunabilir. Alan planlayıcısı, mutfak planlayıcısı ile yapılacak görüşme için mükemmel bir ön hazırlıktır: Yeni mutfağında ne istediğini gerçekten bilen biri, kendine tam olarak uyan bir mutfağa sahip olur.

Blum alan planlayıcısı nasıl çalışıyor:
Program, www.blum.com/zonenplaner



Saklama alanı planlamasında 5 mutlak alanı (stoklama, saklama, yıkama, hazırlama, pişirme) düşünmek; Blum alan planlayıcısı, bu konunun neden önemli olduğunu gösterir.



L tipi mutfak



Ada mutfak



Çifti cephe mutfak



U tipi mutfak

adresinde online bağlantılı ve cihaz bir kez online olduğunda offline olarak da çalışır. Uygulama, bilgisayarlar, tabletler ve mobil cihazlar için tasarlanmıştır. Kullanıcı, kişisel saklama alanı planlaması için "eşyalarım" başlığı altında yardım alabilir: Önerilen mutfak alanlarından birinde saklamak istediği eşyaları tıklayarak seçer ve böylece tüm kişisel eşya listesini belirler. Mutfak planını daha tam olarak şekillendirememiş olanlar, yeni mutfakları için "mutfak örnekleri" başlığı altında değerli öneriler bulabilirler.



Eşyaların miktardan hane halkı büyüklüğüne ve alışveriş alışkanlıklarına göre değişir. Blum'un alan planlayıcısı bu konuda değerli bir yardımcıdır!



Blum'un erzak dolabı SPACE TOWER gerçek bir saklama alanı mucizesidir: yüksekliği, genişliği ve derinliği isteğe göre esnek planlanabilir.

İlgimizi mi çekti? O zaman www.blum.com/zonenplaner adresine girip deneyin ve hayalinizdeki mutfağa ulaşmak için büyük bir adım atın.

blum

TANEM PİLAV TENCERESİ

Sadece pilav pişirmek için özel olarak tasarlanan Emsan Tanem Pilav Tenceresi ile dibi tutmuş lapa lapa pilavlar tarihe karışıyor. 'Tanem' ile hazırladığınız her pilavın tadı damaklarda kalacak.



YENİ YILA FARKLI YORUM

Beşiktaş'ta açılan Soul to Soul Cafe, yeni yıl kutlaması için farklı mekan arayışında olanlara dekorasyonundaki yaratıcı detaylar ve özel kahve lezzetleri ile alışılmışın dışında bir alternatif sunuyor.



MADO ŞALEP CAM ŞİŞEDE

Soğuk kış günlerinin vazgeçilmez tadı Mado Salep, daha sağlıklı yeni şişesinde kaliteli ve doğal lezzetiyle herkesin içini ısıtmaya devam ediyor. Pastörize Mado salepler cam şişede tüm Mado Cafelerde.

KIŞ HASTALIKLARINA KARŞI MADEN SUYU

Beypazarı Maden Suyu'nun içinde bulunan selenyum, magnezyum, fosfat, demir, bikarbonat ve kalsiyum gibi mineraller vücudun direncini artırır, hızla değişen hava durumuna karşı insan sağlığını koruyor.



YAYLA GURME SERİSİNDEN CHIA

Geçmişten günümüze kullanılan ve tam bir sağlık deposu olan Chia Tohumu Yayla Bakliyat ile tekrar mutfaklarda. Kış aylarında da sağlıklı beslenmekten vazgeçmek istemeyenlere raflarınızda Chia Tohumu'na yer açmalısınız.



YENİ YIL LEZZETLERİ

Caffè Nero, yeni yıla girenken sizi birbirinden özel lezzetlerle tanışmaya davet ediyor. Fındık ve karamelli buluşuran Toffee Caramel Latte, nane ile çikolatanın uyumunu fincanınıza taşıyan Chocolate Mint'in yanı sıra Berry Cake ve Brie Panini de Caffè Nero'da sizleri bekliyor.

AHŞABIN SICAKLIĞI SOFRALARDA

Sofra tasarım uzmanı Bernardo, klasikten vazgeçemeyenleri sadelik ve doğallıkla bezenmiş sofralara davet ediyor. Bernardo ahşap ürünleri ile rustik tarzın cazibesini yakından keşfedin.



ALGIDA KİŞİN DA EN SEVİLENİ

Algida her kış olduğu gibi bu kış da yepyeni lezzetleri evlere mutluluk getirmeye devam ediyor. Kış mevsiminde de dondurmadan vazgeçemeyenler Algida'nın yepyeni ve şahane lezzetlerini mutlaka tatmalısın.

AKILLI TEMİZLİK FORMÜLÜ

HighGenic Silikonlu Temizleyici içeriğinde özel formülüyle uygulandığı tüm yüzeylerde suyu, tozu iterek uzun süreli temizlik, parlaklık ve koruma sağlıyor.





KILO VERMEYE

YARDIMCI OLUR!

Sağlıklı Kal!

- ✓ E ve B grubu vitaminleri içerir.
- ✓ Glisemik indeksi düşüktür, diyabet için uygundur.
- ✓ Gluten içermez, çölyak hastaları rahatlıkla kullanabilir.
- ✓ Yüksek lif içerir.
- ✓ Uzun süre tok tutar, kilo vermeyi destekler.
- ✓ Ücucu enerji sağlar.
- ✓ Yüksek Omega 3, düşük Omega 6 yağ içerir.



Mucize Tahıl
Chia



www.yaylabakliyat.com.tr

Sağlıklı Yaşam İçin Doğru Beslenin



LIVE&FEEL



Bostancı - Modoko - Masko - Bursa - Azerbaycan (Bakü) - Gürcistan

www.loda.com.tr / info@loda.com.tr

follow us    



LODA®

PERA'DAN YENİ YILA ÖZEL KAMPANYA

PERA Anıkaştre'nin mutfağında yeni yıl yapmak isteyenlere özel hazırladığı yeni yıl kampanyası çok cazip fiyat seçenekleri sunuyor. Davlumbaz, ocak ve fırından oluşan bu sete mutlaka göz atmalısınız.



SIRADISI YILBAŞI SOFRALARI

Japon mutfağının İstanbul'daki en önemli temsilcilerinden olan IOMI restoranı hizmetleri ile başta sushi olmak üzere, Türk ve Peru Mutfaklarından birçok farklı tadı evlerinize taşıyor.



TEPSİ YIKAMA DEKİNE SON

Profilo'nun yeni bulaşık makinesi, 6 farklı yıkama programının yanı sıra tepsi buzdolabı rafı gibi büyük çaplı bulaşıkları yıkama özelliği ile de bulaşık derdine çare buluyor.



KARACA'DAN DÜNYADA BİR İLK



"AÇIK MUTFAK" KİTABI TANITILDI

Şef Ece Zaim'in ilk yemek kitabı "Açık Mutfak"ın tanıtımı özel bir davetle gerçekleştirildi. Cemiyet hayatının onde gelen isimlerinin de katıldığı davette Şef Ece Zaim'in kitabından seçilen tariflerle hazırlanan tadım masası büyük ilgi gördü.



YENİ STREÇ FİLMLER

Kendi alanında yeni ürünler geliştirmeye devam eden Cook markası, tamamen Türkiye'de geliştirilen ve patent başvurusu onaylanan "COOK Basak Kesir Streç Kesici"yi piyasaya sunuyor.



TEFAL 60.YILINI KUTLADI

Türkiye'de 20 yıldır kadınların evlerinde "mutlaka olmalı" olarak tanınmadığı Tefal'ın 60. doğum günü Groupe SEB Pazarlama Direktörü Zümrüt Tamer ve Arda Türkmen'in ev sahipliğinde düzenlenen bir davetle kutlandı.

PORLAND





DİJİTAL DÜNYANIN POTANSİYEL LİDERLERİ KidzMondo TeknoPark'ta YETİŞİYOR!

MEB Onaylı 4 farklı eğitim!

3D TASARIM

ROBOT
TASARIM

MOBİL
KODLAMA

KODLAMA

5-12 yaş arası çocuklar başlangıç, orta ve ileri olmak üzere kendi seviyelerindeki sınıflarda 4 farklı eğitim alıyorlar. 3 hafta sonu günde 3 saat verilen eğitimlerde, çocuklar dijital okur-yazarlık öğrenirken basit ve akıllı teknolojileri kendilerinin de üretebileceklerini kavıyorlar. Böylece zihinlerindeki sınırları kaldırarak, gelişen teknolojiye ayak uyduruyorlar.



Bilgi edinmek için tıklayın



Hande Sabuncuoğlu

KidzMondo Yönetim Kurulu Başkanı Vekili

Bilişim Garaj Akademisi katkılarıyla çocuklar dijital dünyayı en kapsamlı şekilde öğrenecek, geleceğe güvenle bakacaklar.

Türkiye'nin ilk çocuk şehri KidzMondo, ülkemizde tematik park algısını farklı bir boyuta taşıyor. Çocukların eğlenirken öğrendiği, mini bir şehir içinde toplumsal yaşamı ve meslekleri deneyimlediği KidzMondo, şimdi bayrağı bir adım daha ileriye taşıyarak teknoloji eğitimlerine başlıyor. Böylece çocuklar hem yeni dünya düzeninin olmazsa olmazı; bilişim dünyasına dair eğitimleri alıyor hem de park içinde çeşitli meslekleri deneyimleyerek arta kalan zamanlarını eğlenerek geçiriyorlar.



Doç. Dr. Selçuk Özdemir
Bilişim Garay Akademisi Kurucusu
Gazi Üniversitesi Öğretim Üyesi

Bilişim Teknolojileri Eğitimi ile çocukların geleceği sağlam!

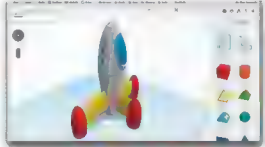
Bilişim Teknolojileri Eğitimi alan çocuklar gelecekte iş hayatında çok büyük avantaj sahibi olacaklar. Bilişim Teknolojileri Eğitimi, içerisinde 3D tasarım, elektronik/robotik tasarım ve kodlama, web tasarımı ve bilişime girişimcilik içerikleri barındırıyor. Bu sistemler şu anda bile hayatımızı yüksek derecede etkiliyorlar. İleride neler olacak siz düşünün. Bilişim Teknolojileri Eğitimi ile çocuklarınız geleceğe hazır olacaklar.

İyi bir gelecek için iş, velilere düşüyor.

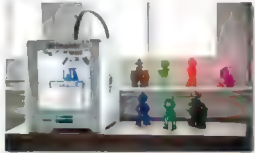
Şimdiki çocuklar 20'li yaşlarının ortalarına geldiklerinde bugün biz yetişkinlerin yaptığı birçok mesleği icra etme şansını yakalayamayacaklar, çünkü bu meslekler yazılımlar veya robotlar tarafından yürütülüyor olacak. Harvard'lı Prof. Tony Wagner'ın söylediği gibi çocuklarımız kendi mesleklerini "icat etmek zorunda kalacaklar." Silikon Vadisi'ndeki binlerce şirketin kurucularının hayatına baktığımızda birçoğunun bilişimle üretim yapmaya çocuk yaşlarda başladıklarını görüyoruz. Siz de bilinçli veliler olarak çocuklarınızın haftada 2-3 saatlerini "bilişimle üretim becerisi kazanmalarını" sağlayacak etkinliklere ayırmalarını sağlayın, onlara iyi bir gelecek hazırlayın.

Çocuklar KidzMondo TeknoPark'ta neler yapacak?

Çocuklar kendi yaş gruplarına yönelik Kodlama ve Algoritmik Düşünme eğitimi sonunda, bilgisayar programı yazabilecek seviyeye geliyorlar.



3D Tasarım eğitimiyle gündelik hayatlarında kullanabilecekleri herhangi bir nesnenin hem tasarımını yapabiliyor hem de 3D yazıcıdan çıktı alıp kullanabiliyorlar. Robot Tasarım eğitimi sonunda çalışan bir elektronik sistem geliştirebiliyorlar.



Eğitimlerde çocuklar neler kazanacak?

- *Özsaygı ve özgüven
- *Problemi tespit etme ve çözme yetisi
- *Analitik düşünme yetisi
- *İnisiyatif kullanma yetisi
- *Fen-Matematik algisının gelişimi ve günlük hayata uygulanabilmesi yetisi
- *Yaratıcı bakış açısı



#kidzmondostanbul | www.kidzmondostanbul.com
Detaylı bilgi için 0212 348 10 00'ı arayabilirsiniz.



ÇOCUKLAR ÜLKESİ KIDZANIA

Dünyanın İlk Çocuklar Ülkesi KidZania, yeni kampanyası "Zuper Çarşamba"yla bundan böyle her çarşamba %25 indirimle çocukları bekliyor. İndirim sadece www.kidzaniabilet.com adresinden alınacak biletler için geçerli.

SOFIA MİSAFİR PEÇETELER

Lila Kağıt'ın üst segment markası Sofia'nın 12 farklı desenden oluşan yeni koleksiyonu 'Sofia Misafir Peçeteler' ile istediğinizi konseptli sofralınıza yazmak artık çok kolay.



ANADOLU LEZZETLERİNE METRO DESTEĞİ

Metro Toptancı Market ve Mutfak Dostları Derneği, Türkiye'nin eşsiz lezzetlerini kayıt altına alarak, gelecek nesillere bırakacak kültür mirasımızı oluşturmak üzere yürüttüğü Anadolu Lezzet Ervanten projesinin üçüncüsünü düzenleyip projeye ilişkin gelişmelerin paylaşılacak.

SOFRANIZDA KELEBEKLER UÇSUN

Porselen ve altın uyumunu bir araya getiren yemek takımı Jumbo Golden Butterfly, göz kamaştıran güzelliğiyle yılbaşı sofralarınıza süslüyor. Bone malzemeden üretilen 12 kişilik Golden Butterfly yemek takımı 60 parçadan oluşuyor.

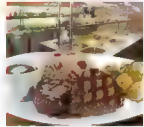


HAYATIN LEZZETİ KORKMAZ

Korkmaz, gıdaları soylara imzasını atacak.

SAĞLIK VE LEZZETİN BULUŞMASI

"Kaliteli yemek için kaliteli hammaddenin benimsenmesi Keyven Hazır Yemek ve Catering, Türk mutfağının özgün kültürünü, tıbbiyle seçilen taze ve kaliteli malzemeleri nitelikli aşçılarıyla en hijyenik koşullarda her gün yeni baştan yaratıyor.



SAĞLIKLI CİPSLER

Eat Real, yediden yetmişe herkesin sevdiği ancak zararlarından dolayı yemekten çekindiği atıştırmalık cipslere yeni bir soluk ve sağlık getiriyor. Bu sağlıklı atıştırmalıkları çok seveceksiniz.



KARARSIZLIĞA SON

Ülker Yupo Çikolata ile "Çikolata mı alsam yoksa yumuşak şeker mi?" sorusu, tann olurken tek bir durumda çok sevilen iki lezzet bir araya geliyor. Bu ürün, ne alacağın karar veremeyenlere göre.

Enfes Kivamı
Tam Zamanı
Seğmen
Kuşburnu Marmeladı...

**Yüksek Miktarda
A ve C vitamini**

Potasyum
Magnezyum
Kalsiyum ve
Fosfor
Zengini

**Vücut
Direncini
Artırır**



Seğmen

www.segmen.com.tr

LAV

CAMIN ZARAFETİ İLE YILBAŞINA ÖZEL SUNUMLAR

Yeni bir yıla girmenin heyecanını yaşadığımız, sevdiklerimizle geçireceğimiz bu özel akşamda hazırladığımız birbirinden lezzetli yılbaşı atıştırmalıkları, LAV'ın candan gelen sağlık ve zarafetiyle buluştu. Siz de yepyeni ve şaşırtıcı sunumlar için LAV serileriyle hemen tanışın. LAV kadar saf ve aydınlık bir yıl geçirmeniz dileğiyle...

MUMLAR GECEİNİZİ AYDINLATSIN

Detaylara yer verilmeyen bir yılbaşı sofrası asla düşünülemez. Ufak bir dokunuşla **LAV Adrasan Serisi** bardaklarda gecenizi aydınlatmaya ne dersiniz?



Zengin ve sağlıklı malzemelerle hazırladığınız yılbaşı salatınızı, sofranızda **LAV Karen Serisi** kaseleriyle sunmanız öneririz



Yemekten önce hafif atıştırmalıklar fena olmaz diye düşündük **LAV Truva Serisi**'yle parti başlasın

KADEHLER "TATLIYA" KALKSIN!
LAV Venue Serisi'yle tatlı keyfiniz daha da keyifli olacak. Keyfiye özel bu sunum gerçekten ayrıcalıklı hissettirecek





ÇİKOLATA DEYİP GEÇMEYİN!

Kuruyemişlerle hazırladığınız beyaz çikolata parçaları, **LAV Truva Serisi** bardaklarında, karşı koyulmaz lezzetiyle ağzınızı tatlandırarak



İSTE SURPRİZ BİR FİKİR DAHA

Yılbaşı atıştırmalık keklerinizi

LAV Resital

kadehlerinizle kapatın. Kadehi kaldırıp tatlınızı yerken, kadehinize de sevdiğiniz bir içeceği doldurmayı unutmayın.

T...
an asla çıkmaz. **LAV Truva**
Serisi'yle 70'e herkeşin
bayılacak.



Tarçınla zenginleşen çitr elma dilimlerini siz de **LAV Crema** dondurmalarında ko-ayca servis edebilirsiniz.



SERT GÖRÜNÜMÜNE ALDANMAYIN!

İçi hem tatlı, hem yumuşak

Kusuz kış mevsiminin en lezzetli meyvelerinden biri de kabağı ile masalları hatırlatan, tadı ipeksi ile cezbeden ve tadına doyumlanmaz çekirdekleri kuruyemişlerin en lezzetlisi olan bal kabağı. Eskiden sadece bol cevizli, tahinli ya da kaymaklı tatlı olarak sofralarda yer alsa da artık bal kabağı ile yapılan çok farklı tarifler sofralarımıza da yer almaya başladı. Gelin sizin için hazırladığımız bu lezzet dolu tariflere bir göz atalım.

YARIM PASTYLING | Lezzet | Tartışılabilir | FOTOĞRAFLAR: MURAT KAYA
SERVIS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: MURDOĞLU, MURDOĞLU

500 g bal kabayı

6 su bardağı sebze suyu

10 g karabiber

2 yemek kaşığı un

Tuz • Karabiber

1 tatlı kaşığı kurutulmuş adaçayı

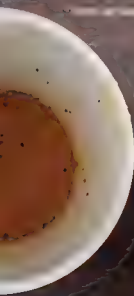
100 ml krema

Taze adaçayı

Su ilave edilip karabiber kadar pırlırtıya kadar pişirip taze adaçayı süzün. Tenceresini aynı bir tencerede 10 dakika kaynatın. Unu ilave edip kavurun. Sebze suyunu ilave edip kanstırın.

Tuz, karabiber ve krema ilave edilerek 10 dakika kaynatın. Bir kavanoza alarak servis yapın.

servis yapın





Zencefil Bal Kabağı köftesi

6 KİŞİLİK

- 600 g bal kabağı
- 1 soğan
- 6 yemek kaşığı galeta unu
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- Tuz • Karabiber • Kimyon
- Kırmızı pul biber

• Ayçiçek yağı

• Taze tarhun

1 Bal kabağı ve soğan rendenin ir tarafı ile rende,eyip geniş bir kaseye alın. Galeta unu, yumurta, kabartma tozu, toz zencefil, tuz ve baharatları iave edip iyice yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın Elinizle yuvarlayarak top köfteler yapın

2 Ayçiçek yağınırır bir tavada ısıtın ve bal kabağı köftelerini kızartın Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağınırı çekтіrін. Yağınırı çekтіrdіğınız köftelernr bir servis tabağına alın. Taze tarhun yaprakları ile süs,eyerek servis yapın



Kahve keyfimize katılır mısınız?



BOSCH

Yaşam için teknoloji

Coffeexx Türk kahvesi makinesi

Bosch Coffeexx ile 6 fincan kahveyi
misafirlerinizi bekletmeden, aynı anda
ikram edebilirsiniz

www.bosch-home.com.tr



Bal kabaklı börek

8 KİŞİLİK

MALZEMELER

HAMURU İÇİN

• 3,5 su bardağı un

• Yarım paket kabartma tozu

• 2 çay bardağı süt • 1 yumurta

• 1 çay bardağı zeytinyağı

AÇMAK İÇİN

• Nisasta

İÇ HARCİ İÇİN

• 900-950 g bal kabak

• 1,5 su bardağı toz şeker

Bir çay bardağı ince çekilmiş ceviz içi

ÜZERİ İÇİN

• Tahir

HAZIRLANIŞI

1 Hamuru için; unu, gırtlak, tuz ve yağın karışımını karıştırarak yumuşak bir hamur haline getir. Hamuru 30 dakika dinlendir.

2 İç harcı için; bal kabaklarını doğrayıp hafif haşla. Haşladıktan sonra suyunu süzerek püre haline getir. Bir kaşeye alarak toz şeker ve toz ceviz içi ekleyip karıştır. Nisastayı da hamuru küçük bezeler haline getirmek için ince açın. Açılmış hamuru kenarına hazırladığınız harcıyanı yayın ve rulo sarın. Rulonun bir ucundan tutup içe doğru sararak rulo haline getirin. Diğer bezelere de aynı işlemi tekrarlayın. Hazırladığınız rulo bezeleri kağıt serili bir fırın kabına yerleştirin.

3 Böreklerin üzerine su sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Üzerine toz şeker serilerek sıcak servis yapın.

35
yıldır

age'ye

marmara'ya

anadolu'ya

yonca!

Tam 35 yıldır doğusundan batsına, kuzeyinden
güneyine kadar memleketimizin her köşesine
lezzet katabiliyorsak ne mutlu bize Türkiye.



35
yonca®
yonca.com.tr



Bal kabak mantı makarna

4 Kişilik

MALZEMELER

1 paket mantı makarna • 1 soğan • 3 diş sarımsak

• 1 su bardağı bal kabak rendesi

• 4 su bardağı sebze suyu

Tuz • Karabiber • Kırmızı pul biber

Çiğ köfte sosu • Zeytinyağı • Sarımsaklı

HAZIRLANIŞI

1 Makarna, yemeğe

kabak rendesi, soğan, sarımsak

ve sebze suyu ile

haşlanarak

servis edilir.

Çiğ köfte sosu, zeytinyağı ve sarımsaklı



YENİ
BİR CAM
HEP
YENİ BİR
HEYECAN

lav.com.tr

f i t /LAVTurkiye

İzmitli kabağı topları

HAZIRLANIŞI

- 1 Yulaf ezmesi
- 1/4 su bardağı kabağı püresi
- 1/4 su bardağı chia tohumu
- 1/4 su bardağı bal
- 1 tatlı kaşığı vanilya esansı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/2 su bardağı damla çikolata

HAZIRLANIŞI

- 1 Yulaf ezmesi, bal, vanilya esansı ve tarçın ile niş bir karıştırma kabına bir kıvam elde edinceye kadar bir çırpıcıyla karıştırın. Tüm malzemeleri özdeşleşince damla çikolata parçalarını ezmeden hafifçe karıştırın.
- 2 Bir dondurma kaşığıyla karışımı yuvarlak şekle çıkarın ve yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Kabağı toplarını tamamen dondurucuda bekletir.

© 2019



Soft cotton[®]
created by gotthard

Zor beğenilenlerin tercihi



www.softcotton.com.tr



Latte (Pumpkin Spice) Latte

2 KİŞİLİK

- 1 yemek kaşığı tarçın • 1 çay kaşığı toz zencefil
- Yarım çay kaşığı toz karanfil
- Yarım çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
- Yarım çay kaşığı yenibahar

- 2 yemek kaşığı bal kabağı püresi
- Yarım çay kaşığı pumpkin spice
- 2 yemek kaşığı esmer toz şeker
- 2 yemek kaşığı vanilya esansı
- 2 su bardağı süt • Yarım çay bardağı espresso

- Çırpılmış krema • Yarım çay kaşığı pumpkin spice

HAZIRLANIŞI

1. Pumpkin spice için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Latte için, bal kabağı püresi, pumpkin spice karışımını bir sos tenceresine alın. Yaklaşık iki dakika süreli karıştırarak pişirin. Esmer toz şeker ilave edin ve şeker tamamen eriyip şurup kıvamına gelinceye kadar pişirmeye devam edin.
2. Vanilya esansı ve sütü ayrı bir tencerede ısıtıp bal kabağı karışımına ekleyin. Karışımı blenderden geçirip hazırladığınız kahveyi ekleyin ve servis bardaklarına paylaştırın. Üzerini çırpılmış krema ve kalan pumpkin spice baharatı ile süsleyerek servis yapın.

Zencefilli bal kabağı kek

6 KİŞİLİK

- 1 küçük boy bal kabağı • 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı esmer toz şeker • 3 su bardağı un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu • Yarım çay kaşığı karbonat
- Yarım çay kaşığı tarçın • Yarım çay kaşığı karanfil
- Yarım çay kaşığı tuz • ¼ çay kaşığı Hindistan cevizi
- ¼ su bardağı tuzsuz tereyağı
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 3 yumurta • ¼ su bardağı krema
- 1 çay kaşığı vanilya özütü

- ¼ su bardağı esmer toz şeker • 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı un • Bir tutam tarçın
- Bir tutam Hindistan cevizi • 1 tutam zencefil
- Bir tutam tuz • 3 yemek kaşığı soğuk tuzsuz tereyağı

- 1 su bardağı yoğunlaştırılmış krema
- 1.5 yemek kaşığı zencefil kökü
- 1 su bardağı toz şeker • 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
- Bir tutam tuz

1. Bal kabağının çekirdeklerini çıkartın ve küçük parçalar halinde kesip yağlı kağıt üzerine alın. Üzerine zeytinyağı ve esmer toz şeker ilave ederek önceden ısıtılmış 200 derecede fırında 45 dakika pişirin. Soğuyan kabakları ezerek pure haline getirip bir kenara alın.

2. Geniş bir karıştırma kabında un, kabartma tozu, karbonat, tarçın, karanfil, tuz ve Hindistan cevizi karışımını Tereyağı ve toz şekeri ayrı bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin ve tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar mikser yardımıyla çırpmaya devam edin. Krema, bal kabağı püresini ¾'unu ve vanilya özütünü de ekleyerek puruzsuz bir kıvam elde edene kadar çırpmaya devam edin. Daha sonra unlu karışımla birleştirip bir kenara alın.

3. Üzeri için, esmer toz şeker, un, tarçın, karanfil, Hindistan cevizi, zencefil, tuz ve tereyağını bir kapta karıştırın. Karışımın elinizle crumble kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

4. Yumurtalı harcın yarısını tabanını unlu karışımın 20 cm çapında kelepçeli bir kaba dökün. Üzerine crumble hamurunu 2/3'ünü dökün. Kalan kek karışımını ilave edip, üzerine kalan crumble hamurunu ilave edin. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırında 1-1.5 saat pişirin.

5. Zencefilli karamel sosu hazırlamak için krema ve zencefil bir tencereye alarak orta ateşte ısıtın. Ocaktan alın ve yaklaşık 20-30 dakika zencefilin aromasını bırakması için kenarda bekletin. Karışımı ince telli bir süzgeçten geçirerek puruzsuz bir kıvam elde edin.

6. Bir sos tenceresinde toz şeker ve suyu şeker tamamen eriyip karamelize olana kadar kaynatın. Kaynayan karışımı ocaktan alın ve zencefilli kremayı ekleyin. Daha sonra tekrar ocağa alarak tereyağını ilave edin ve kısık ateşte puruzsuz bir kıvam alana kadar karıştırıp ocaktan alın. Pişen kekin zı fırından aldktan sonra 10 dakika ılınması için bekletin. Üzerine soğuyan zencefilli karamel sosu dökerek servis yapın.



ZENCEFILLİ
BAL KABAKLI KEK

VİTAMİN DEPOSU beyazlara SOFRALARINIZDA YER AÇIN

Havaların soğurması ile birlikte vücut direnci azalmaya, hastalıklar da çok boy göstermeye başlar. Siz de kış mevsiminde bağışıklık sistemizi güçlendirmek, doğal yoldan şifa bulmak istiyorsanız herbiri birbirinden faydalı sebzeleri sofralarınızdan eksik etmeyin. Bakalım, sofralarınıza farklılık getirecek kışın beyazları ile hazırladığımız tariflerimizi beğenecek misiniz?

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio | FOTOGRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVIS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: CRATE&BARREL, IKEA



Kerevizli sulu kofte

6 Kişilik

MALZEMELER KÖFTESİ İÇİN

- 500 g kıyma • 1 soğan
- Yarım su bardağı pirinç
- Yarım demet maydanoz
- Tuz • Karabiber

TERBİYESİ İÇİN

- 1 limonun suyu • 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızı pul biber

HAZIRLANIŞ

1 Kıymayı geniş bir kaba alın. Rendelediğiniz soğan, pirinç, ince kıyduğunuz maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Harçtan küçük parçalar kopararak yuvarlak köfteler hazırlayın. Köfteleri unlanmış tepsiye dizin.

2 Suyu geniş bir tencereye alın. Tuz ilave edip kaynatın. Köfteleri ve küp doğradığınız kerevizleri ilave edip orta ateşte 20 dakika kadar pişirin. Terbiyesi için limon

suyu ve yumurta sarısını bir kasede çirpin. Yemeğin suyundan bir kepçe kadar alarak yumurtaları ılındırın ve tencereye yavaşça ilave edin. 3-4 dakika daha pişirip ocaktan alın.

3 Üzen için, tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Kırmızı pul biberi ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Kerevizli sulu kofteyi servis tabaklarına paylaşın. Üzerlerine kırmızı pul biberi, yağ gezdirip sıcak servis yapın.

Marine karnabahar çiçekleri

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

• 1 küçük boy karnabahar

MARINE SOSU İÇİN

• 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber • 1 tatlı kaşığı kekik

• 1 limonun rendelenmiş kabuğu

• Yarım çay bardağı zeytinyağı • 4-5 dal maydanoz

SERVİS İÇİN

• Limon dilimleri

HAZIRLANIŞI

1 Karnabahar hafif dırı kalacak şekilde haşlayın. Suyunu süzup soğuması için kenara alın. Marine sosu için, kırmızı toz biber, kekik, rendelenmiş limon kabuğu, zeytinyağı ve ince kıyılmış maydanozu bir kasede karıştırın.

Soğuyan karnabaharları ince doğrayın ve yağlı kağıt serli fırın tepsisine dizin. Üzerlerine marine sosundan gezdirip önceden ısıtılmış 220 derece fırında üzerleri kızarmaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

KARNABAHAR

• İçerisindeki A, B1, B2, C ve E vitaminleri sayesinde vücudun vitamin ihtiyacının önemli bir kısmının karşılanmasına yardımcı olur.

• Mide rahatsızlığına karşı koruyucu etkisi vardır.

• Karaciğerin toksinlerden temizlenmesine sağlar.

• Önemli bir folik asit kaynağıdır.

• Obezite riskini azaltır.

• Kalsiyum, potasyum, fosfor ve magnezyum bakımından oldukça zengindir.

• Kemik erimesinin yani osteoporoz

rahatsızlığının önlenmesine yardımcı olur.

Tüm sevdikleriniz
sofrada buluşuyorsa...
Hayat işte
o zaman tamam.

Reis olsun, afiyet olsun.



Cevizli kereviz salatası

4 Kişilik

MALZEMELER

- 2 kereviz
 - 1 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 3 su bardağı süzme yoğurt
 - 1 yemek kaşığı mayonez
 - 2 diş sarımsak
 - Tuz • Karabiber
 - 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
- ÜZERİ İÇİN**
- Ceviz içi • İnce kıyılmış maydanoz

HAZIRLANIŞI

1 Rendelediğiniz kerevizi zeytinyağında 6-7 dakika soteleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Süzme yoğurdu geniş bir karıştırma kabına alın. Mayonez, ezdiğiniz sarımsak, tuz ve karabiberi ilave edip hafif çırpın.

2 Soğuyan kerevizler ve ince çekilmiş ceviz içi ilave edip karıştırın. Salatayı bir servis tabağına alın. Üzerini bütün ceviz içi parçaları ve kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis yapın.



Karnabahar topları

6 Kişilik

MALZEMELER

- 2 kase karnabahar çiçeği
- 8 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yumurta • Tuz
- Karabiber
- Kırmızı toz biber
- Sarımsak tozu

HAZIRLANIŞI

1 Karnabahar çiçeklerini küçük parçalara ayırın. Yıkayıp süzün. Rendelenmiş parmesan peyniri, tereyağı, yumurta, tuz ve baharatları bir kaptaki karıştırmaya edip harmanlayın ve buzdolabında 15 dakika bekletin. Karnabaharları yağlı kağıt serili fırın tepsinde kızdırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 18 dakika pişirin. 5 dak

servis yapın.

Perwoll

Yenilenen 3D
RENK Lİ ETKİ

Işıltın solmasın,
PARLA!

YENİ



Renk Yoğunluğu

Renk Kalıcılığı

Renk Parlaklığı



Kuşbaşı etli fırın kereviz

2-4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 2 kereviz • 1 havuç • 1 patates
- 200 g kuşbaşı dana eti
- 1 soğan • 2 diş sarımsak
- 2 domates • 2 yeşil biber
- Tuz • Karabiber • Kekik
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su
- 2 defne yaprağı

KIZARTMAK İÇİN

Ayçiçek yağı

UZERTİ İÇİN

- İnce kıyılmış kereviz yaprağı

HAZIRLANIŞI

- 1 Kerevizleri soyup ortadan ikiye bölerek içlerini oyun ve karamamaları için limonlu suda bekletin
- 2 Havuç ve patatesi kup halinde doğrayın Zeytinyağını bir tencerede ısıtın. Kuşbaşı dana etlerini ilave edip renkleri dönünceye kadar soteleyin. Yemeklik doğradığınız soğan, rendelediğiniz sarımsaklar ve küp doğradığınız havucu ilave edip birkaç dakika daha soteleyin
- 3 Kup doğradığınız domatesler ve yeşil biberleri ekleyip tuz ve baharatlarla tadlan dırın. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin ve eller yumuşayınca kadar pişirin

- 4 Bir kızartma tenceresinde Ayçiçek yağı nı ısıtın. İçini oyduğunuz kerevizleri kağıt havlu ile kurulayın ve a.t.kısımlarını b.çakla kesip düzeltirsin. Ayçiçek yağında her iki tarafını da kızartın. Kereviz n içinden çıkan parçaları da kup doğrayıp patatesler ile birlikte kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağı nı çektrın ve pırdırdığınız z.kuşbaşı, ete ilave edip karıştırın
- 5 Kızarttığınız kereviz çanakların b.r.fırın kabına alın. İçlerine pırdırdığınız dana etli harçtan paylaştrın. Üzerier ne rendelenmiş kaşar peynir nı serpin. Bir kasede sa.çaları sıcak su ile açın ve kerevizlerin üzerine gezdirin. Defne yapraklarını yerleştir n ve önceden ısıtmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp ince kıyılmış kereviz yaprakları ile süsleyip sıcak servis yapın

KEREVİZ

- K vitamini bakımından oldukça zengindir.
- Yüksek tansiyonun düşürülmesinde yardımcı olur. Özellikle kereviz sapı tüketmek vücuttaki kan akışını hızlandırır.
- Sindirime bağı kabızlık sorunların giderilmesinde etkilidir.
- Gece yatmadan içeceğinüz bir bardak kereviz sap suyu uyku sorunlarınızın ortadan kalkmasında önemli rol oynar.
- Çok düşük kalorili olması sebebiyle formuna dikkat edenler için vazgeçilmez bir sebzedir.
- Kötü kolesterolün sağlıklı seviyelerde tutulmasına yardımcı olur.
- Doğal bir antioksidandır.
- Etkili bir idrar söktürücüdür.
- Mide ağrılarının giderilmesinde etkilidir.

SARAY
MANDIRA

*Doğallık içimizde
ustalık işimizde*



www.saraymandir.com



Lahana b6rek

8 KİŞİLİK

MAİZEMELER

• 4 yufka

İÇ HARCİ İÇİN

• 2 soğan • Yarım çay bardağı zeytinyağı • 200 g kıyma

• 200 g beyaz lahana • 1 havuç • Tuz • Karabiber

• Kimyon • Kırmızı pul biber

SOSU İÇİN

• 2 yumurta • 1,5 su bardağı süt • 1 çay bardağı zeytinyağı

• 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

• 1 paket kabartma tozu

HAZIRLANIŞI

1 İç harcı için, yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Kıymayı ilave edip rengi donuncaya kadar kavurun. İnce doğradığınız lahana ve rendelediğiniz havucu ilave edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp 10-12 dakika kadar pişirin. Jınnması için 15-20 dakika bekletin

2 Yufkadan bir tanesini mutfak tezgahına serin. Üzerine iç harcından yayın. Kenarlarını hafifçe içe katlayarak rulo şeklinde sarın. Sardığınız rulodan 2 cm genişliğinde parçalar kesip yağlı kağıt serli bir fırın kabına dik olarak yerleştirin. Diğer yufkalar için de aynı işlemi uygulayın

3 Sosu için, yumurtalar, süt ve zeytinyağını bir kasede çırpın. Rendelenmiş kaşar peyniri ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Sosu hazırladığınız böreklerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



Sebzeli karnabahar pizza

4 KİŞİLİK

MAİZEMELER

TABANI İÇİN

• 1 küçük karnabahar • 2 yumurta • 2 diş sarımsak

• 2 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri

• 1 yemek kaşığı zeytinyağı

• Tuz • Karabiber • Fesleğen

UZERİ İÇİN

• 1 dolmalık yeşil biber • 1 kırmızı soğan

• 2-3 mantar • 1 domates

• 1 yemek kaşığı domates salçası

• 1 tatlı kaşığı biber salçası

HAZIRLANIŞI

1 Karnabaharı un kıvamına gelinceye kadar rondodan geçirin ve geniş bir karıştırma kabına alın. Yumurtalar, ezdiğiniz sarımsak, rendelenmiş mozzarella peynirinin yarısını, zeytinyağı, tuz ve baharatları ilave edip yoğurun. Harcı dört eşit parçaya ayırın

2 Parçaları yağlı kağıt serli fırın tepsine ince yuvarlaklar şeklinde yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirin. Üzen için, yeşil biber ve kırmızı soğanı julyen, mantarları ince doğrayın

3 Domateslen kup doğrayıp bir kaseye alın. Salçaları ilave edip karıştırın ve blenderdan geçirin. Karnabahar tabanını fırından alın. Üzenne kalkan mozzarella peyniri, domates sos ve doğradığınız sebzeleri ilave edip tekrar fırına verin. Fırın derecesini 180 dereceye düşürüp 10-15 dakika daha pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın

Kuvarsın ısıltısı hayatın rengi



Çimstone markalı banko ve
tezgahlar, çağdaş yaşamın
şekillendirdiği günümüz mutfak
ve banyolarına değer katıyor...

ÇİMSTONE®

6170/1 Sokak No: 5 Işıkent
Bomava - İZMİR
Tel: +90 232 472 02 72
Fax: +90 232 472 12 72
Info@cimstone.com.tr
www.cimstone.com.tr

ISO 9001



Beşamel soslu lahana dilimleri

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 1 orta boy lahana • 1 soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 200 g dana kıyma
- 1 yemek kaşığı domates salçası
 - Yarım su bardağı haşlanmış buğday
- BEŞAMEL SOS İÇİN
- 2 yemek kaşığı tereyağı
 - 2 yemek kaşığı un
 - 2 su bardağı süt • Tuz
 - Beyaz biber
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri • 2 yumurta

HAZIRLANIŞI

- 1 Yıkayıp ince doğradığınız lahana yapraklarını tuzlu suda 15 dakika haşlayın. Suyunu süzüp soğuması için kenara alın. Yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyma ve salçayı ilave edip kıyma suyunu çekinceye kadar pişirin. Haşlanmış buğdayı ilave edip 2-3 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.
- 2 Beşamel sosu hazırlamak için, tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Unu ilave edip rengi dönünceye kadar kavurun. Un altın sarısı rengine geldiğinde sütü ilave edin. Tuz ve beyaz biberle tatlandırıp sürekli karıştırarak muhalle-

bı kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaşar peynirinin yarısını ilave edip ocaktan alın.

3 Kaşar peynirli beşamel sosu pürüzsüz bir kavanozda elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Yumurtaları bir kasede çırpın. Sostan bir kaşık kadar alarak yumurtaları ılındırın ve karışma ekleyerek tekrar blenderdan geçirin.

4 Soğuyan lahanaları yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yayın. Üzerine kıymalı ve buğdaylı harçtan yayın. Üzerine kaşar peynirli beşamel sostan gezdirin. Kalan rendelenmiş kaşar peynirinin de üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Kare dilimleyip sıcak servis yapın.

LAHANA

- Alzheimer hastalığı na yakalanma riskini azaltır
- C vitamini açısından oldukça zengin olan lahana bağışıklık sistemini güçlendirir
- Kabızlık sorunlarının giderilmesinde etkilidir
- Düşük kalorili olması sebebiyle kilo vermeye yardımcı olur
- Vücutta bulunan fazla suyun ve zehirli toksinlerin dışarı atılmasını kolaylaştırır
- Romatizmal rahatsızlıkların yol açtığı reaksiyonların iyileştirilmesinde önemli rol oynar
- Kan şekerini dengeler





Türkiye'nin
1 numaralı
bulaşık deterjanı



 Pril'i takip edin: @PrilTurkiye

En çok beğenilenlere göre Türkiye'nin 1 numaralı bulaşık deterjanı

Zeytinyağlı lahana sarması

6-8 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 1 orta boy lahana
- İÇ HARC İÇİN
 - 1 çay bardağı zeytinyağı
 - 3 soğan • 2 su bardağı pirinç
 - 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
 - 2 yemek kaşığı kuş üzümü
 - 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Tuz • Karabiber • Yenibahar
 - 2 su bardağı su
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
 - 1 limon suyu

HAZIRLANIŞI

- 1 Lahananın kök kısmını kesip yapraklarını ayırın. Geniş bir tencerede su kaynatın ve lahanaları kaynayan suda birkaç dakika haşlayın. Suzulmesi için bir süzgece alın. İç harcı için, zeytinyağını bir tencerede ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanları ekleyin ve pembeleşinceye kadar soteleyin. Yıkayıp suzdüğünüz pirinç ve dolmalık fıstığı ilave edip birkaç dakika daha soteleyin. Kuş üzümü, toz şeker, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın.
- 2 Üzerine 1 su bardağı su ilave edin ve suyunu

çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp 10-15 dakika dinlendirin. Lahanaları duz bir zemine serip sert damar kısımlarını ayırın. Lahanaları istediğiniz büyüklükte kesip çilerine hazırladığınız harçtan bir miktar koyarak sarın. Sardığınız dolmaları yayvan bir tencereye dizin. Kaşan 1 bardak su, zeytinyağı ve limon suyunu bir kasede karıştırıp dolmaların üzerine gezdirin. Kaynadıktan sonra kapağını kapatın ve kısık ateşte lahanalar yumuşayınca kadar pişirin. Limon dilimleri ile süsleyerek soğuk ya da ılık servis yapın.

"HAYDİ BANA DESTEK OLUN" CÜMLESİYLE BAŞLAYAN SERÜVEN

ÇOCUKLARI DÜNYAYA GELDİKTEN SONRA ÇALIŞMA HAYATINI BIRAKAN HÜLYA AYDINLATAN, GÖZÜ KAPALI GİRDİĞİ AVON DÜNYASINDA OLMAKTAN SON DERECE MUTLU. EN BÜYÜK HAYALI İSE, İLERİDE KENDİ İŞİNE ÇOK DAHA FAZLA ZAMAN AYIRMAK.

RÖPORTAJ FATOŞ KARAHASAN | FOTOĞRAFLAR NURDAN USTA

Kısaca sizi tanıyabilir miyiz?
Hülya Aydınlatan, 1989 doğumuyum. Lise mezunuyum. 6.5 senelik bir iş hayatım oldu. İstanbulluyum. Alem Giriş göçmeni. Anneannem, babam nem 7 yaşındayken Türkiye'ye göç etmişler. Giritliler. Giritlerden başkasına kız vermezmiş. Annem de, Giritli bir eş seçmiş. Bu gelenek, bize kadar devam etmedi. Ama, benim eşimin ailesi de Selanik göçmeni.
Çalışma hayatına nasıl başladınız?
Benim zamanında lise mezunlarının sayısı azdı. Üniversite mezunu gibiydik. Rahatlıkla iş bulabiliyorduk. Kendi paramı kazanmak istedim. Muhasabe işi buldum. O dönemde, Açık Öğretimi

kazandım ama devam etmedim. Şimdi pişman mıyım? Evet. O da bir alın bilezik olurdu.

Sonra evlendiğiniz...

Eşimle çalışırken tanıştık. Çocuklar olunca iş bıraktım. Evde oturmak, gezmek tozmak hoşuma gitti. Kızım Ece, 1996 doğumlu, üniversitede okuyor. Oğlum da lisans yüzücü. Geçen sene Türkiye üçüncüsü oldu. Lise 3'te burslu okuyor. Dersin de iyi. Haftanın üç günü sabah ve akşam yazma antrenmanına gidiyor. Akşam 7.30-8.00 gibi eve geliyor. Lise ismi bir dışı Labradzor köpeğimize var. Ben onunla kalmıyorum. Artık çocuklar büyüdü, bu yüzden kendi işime zaman ayırmak istiyorum.

Avon'ta işliğinizi nasıl geliştirdi?

Birkaç sene önce Avon'la tanıştım. Ürünler çok

Güzelliğe değer katar
AVON



Avon Eğitimci Selvi Temelcioğlu Hülya Aydınlatan ile Fatoş Karahasan söyleşti.

hoşuma gitti. İlk yıl önce eşim iş yerinde istikrar yaşamaya başlayınca, şartlar değişti. İş aradım bulamadım. "Ben de Avon temsilcisi olarak kendi sımı kurabilir miyim?" diye sormaya başladım. Arkadaş çevrem çok geniş ama çok da umitli değildim. Başlangıçta "Pahalı, yabancı markalar kullanan arkadaşlarıma Avon'la tanış" diye duydum. Boodostama daldım. Arkadaşlarıma katıldığım dağdım "Haydi bana destek olun" dedim. Onlar da ürünlerden çok memnun kaldılar. Bir ay içinde 16 kişi temsilci yaptım.

Bu iki senede size ne katkısı oldu Avon'un?

Etkilere bakmadan, çok rahat alışveriş yapıyorum. Mekay yapmayı, kendime bakmayı seviyorum. Ruhana bana çok iyi geliyor. Doğamı açtığım zaman bir yığın ürün görmek bana kendimi çok iyi hissettiriyor.

Avon dostlukları da sağlıyor...

Evet. Ayda bir iki kez, ürün tanımlarına katılıyorum. Arkadaşlarla buluşuyor sorunlarımızı başkalarının paylaşıyoruz.

Çocuklarla ilgili hayaliniz ne?

Oğlumun millî olması en büyük hayalim. Okulu şu anda Türkiye Birincisi. Eğitimi çok iyi. Üniversiteye iyi hazırlıyor, hem de sporcu çok. Millî oluyunda Yüzme Federasyonu'ndan gen dönüştürsüz burs alacak. Sadece yuzmede üniversiteyi temsil ederek, dört yıl boyunca kendi parasını kazansa, çok hali gelebilecek.

Kendiniz için hayaliniz ne?

Çocuklar okullarını bitirsin, hayallerini kursunlar istiyorum. Benim, en büyük hayalim ise kendi işime daha çok zaman ayırmak ve işi büyütme.

Hülya Aydınlatan
48 yaşında, iki çocuk annesi



EN GÜZEL

MERHABA!

Yenisiyla en iyi ve en merhaba evde s. birde bir sofra eniis
alimiyatlar ve turlu k. nclan yicimbeder ne olur dremilgeen
ayislar... Olaya gahar... daretmek is. yorsa nız
aziradigini... aziradigini... aziradigini... aziradigini
Yeni... olsa da onay... kaniye zeten bavin yorgunlugu...
...bizden soylem...

YAZINIZI... Lezzet Matkincisi...
...AKSESUARLAR: CHATEAU BARREL... KINO...

Zencefilli ve muskat cevizli patates çorbası

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 1 soğan • 10 g taze zencefil
 - 2 yemek kaşığı tereyağı
 - 3 patates
 - Yarım litre sebze suyu
 - Tuz • Beyaz biber
 - 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
 - Yarım çay bardağı süt
- UZERİ İÇİN**
- Frenk soğanı
 - Kurutulmuş domates

HAZIRLANIŞI

- 1 Yemeklik doğradığınız soğan ve ince kıyduğunuz taze zencefilli tereyağında soteleyin. Patateslerin kabuğunu soyup küpü doğrayın ve soğanların jüzenne ekleyin. 2-3 dakika daha soteleyip sebze suyunu ekleyin. Tuz, beyaz biber ve muskat cevizi ile tatlandırın.
- 2 Çorba kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve blenderdan geçirin. Sütü ekleyip karıştırın ve tekrar kaynatın. İnce kıyılmış frenk soğanı ve kurutulmuş domatesle susleyerek servis yapın.



Mandalinalı pancar salatası

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
- 80 ml ceviz yağı • 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
- 12 arpacık soğanı • 12 diş sarımsak
- 6 orta boy pancar • 2 mandalina
- 1 yemek kaşık tereyağı
- 5-6 dal körpe pancar yaprağı
- 50 g kavrulmuş ceviz • Tuz

HAZIRLANIŞI

1 Kuçuk bir kasede üzüm sirkesi, ceviz yağı, sarımsak ve Dijon hardalını karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp kenara ayırın. Arpacık soğanları, ezdiğiniz sarımsak ve pancarları bir fırın kabına alarak önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 15 dakika pişirin. 15 dakika sonunda arpacık soğanları sarımsakları kabın içinden alın.

2 Kalan pancarları 30 dakika daha pişirin. Pancarları da piştikten sonra bütün sebzeleri bir servis tabağına alın. Mandalinaları da soyup bütün olarak dümlüye sebzelerin üzerine ekleyin. Hazırladığınız sosu gezdirip salatanızı karıştırın. Bütün pancar yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

Patlicanlı bruschetta

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 Arnavut bibberi • 2 diş sarımsak
- 1 patlıcan • 6 çeri domates
- 8 dilim kızarmış baget ekmeği

UZERİ İÇİN

- Fesleğen yaprakları

HAZIRLANIŞI

1 Zeytinyağı ve ezdiğiniz z sarımsağı bir kasede karıştırın. Arnavut bibberini ilave edip bekletin. Patlıcanları alacalı soyun. Çeri domatesleri ikiye bölüp kup doğradığınız patlıcanları ile birlikte yağlı kağıt senli fırın tepsi sine yayın. Üzerine çok az zeytinyağı gezdirip tuz serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar 40-45 dakika pişirin.

2 Arnavut bibberini zeytinyağının içinden çıkartın. Sarımsaklı zeytinyağını kızarmış baget ekmeğelinin üzerine sürün. Fırından çıkan patlıcanları ve çeri domatesleri ekmeğelin üzerine yayın. İnci kıyılmış fesleğen yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.





BOĞAZ'DA LEZZETİN YENİ ADRESİ

İstanbul'un en güzel manzarası Boğaz'a karşı olandır; ancak Ma-i Café Restaurant'ın tek alametifarikası nefes kesen Boğaz manzarası değil.

Zengin serpmeli kahvaltısı ve dünya mutfağından seçkin lezzetler barındıran menüsü ile Sarıyer'de Eski Büyükdere İskelesi'nin içinde bulunan Ma-i Café Restaurant, şehrin kalbinde huzur bulacağınız Boğaz'a nazaryemlikler için sizi bekliyor.

Fırında tavuk

6 KİŞİLİK

MALZEMELER

- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi • 1 soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz • Karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızıpul biber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 bütün tavuk • 45 g tereyağı

HAZIRLANIŞI

1 Zeyt yağı nı bir kaseye alın Nar ekşisi, ince kıyılmış soğan, domates salçası, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın Karışımı, bir fırça yardımıyla tavuğun üzerine sürüp 30 dakika dinlendirin

2 Dinlenen tavuğu bir fırın kabına alın Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirin Pişirirken fazla kararmaması için tavuğun uzerını yağlı kağıt ile kapatın Her taraf iyice kızardıktan sonra fırından alın Bir servis tabağına yerleştirin ve yanında narlı, kestaneli pilav ile servis yapın

Narlı ve kestaneli pilav

8 KİŞİLİK

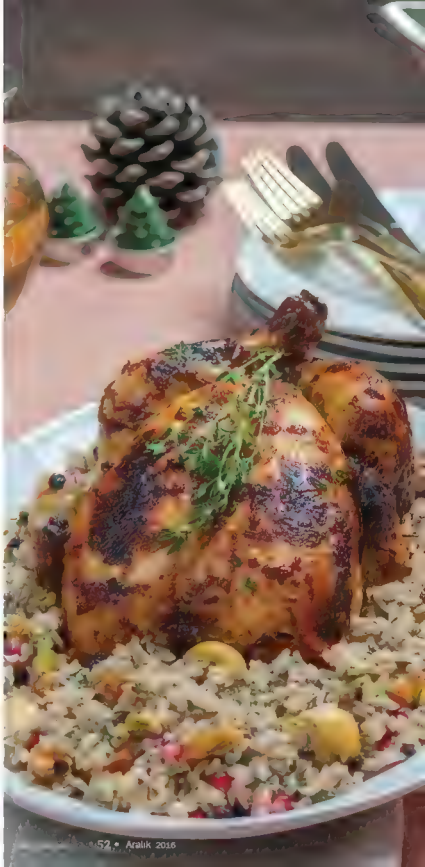
MALZEMELER

- 3 su bardağı pirinç
- 100 g kuş üzümü
- 200 g kestane • 1 soğan
- 100 g tereyağı
- Tuz • Karabiber
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karanfil
- 4,5 bardak sıcak tavuk suyu
- 100 g kuru kayısı
- 100 g Antep fıstığı
- 2 yemek kaşığı ayıklanmış nar
- 1 demet dereotu

HAZIRLANIŞI

1 Pirinç yıkayıp suzunu, Kuş üzümü ve kabuklarını soyduğunuz kestaneyi sıcak suda bekletip yumuşatın Yemeklik doğradığınız soğanı tereyağnda pembeleştirinceye kadar soteleyin Pirinç ilave edip pirinçer şeffallaşmaya kadar kavurun Tuz ve baharatları ilave edip karıştırın Sıcak tavuk suyunu ilave edip kapağı kapalı olarak pişirin

2 Pirinçlerin suyunu çekmesine yakın yumuşayan kuş üzümü, kestane, kup doğradığınız kuru kayısı, nar, ince kıyılmış dereotu ve Antep fıstığını ilave edip karıştırın Kısık ateşte 15-20 dakika daha pişirin ocaktan alın Uzerını kağıt havlu ile kapatarak 10 dakika dinlendirip sıcak servis yapın



AŞKTA KİM OLMAK İSTEDİĞİMİZİ,
SAVASTA İSE KİM OLDUĞUMUZU KEŞFEDERİZ.

KRISTIN HANNAH

— KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI T.C. KÜLTÜR VARLIKLARI GENEL MÜDÜRLÜĞÜ —



"Kristin Hannah, savaşta yaşamış kadınların hayatları üzerine yazdığı bu romanla, savaşın insanlara bıraktığı izleri ve kadınlara yüklediği sorumlulukları anlatıyor."

"Kristin Hannah'ın bu romanı, savaşın insanlara bıraktığı izleri ve kadınlara yüklediği sorumlulukları anlatıyor. Bu roman, kadınların hayatları üzerine yazılmış bir roman. Bu roman, kadınların hayatları üzerine yazılmış bir roman."

Bülbül, bir öyküden ziyade, idare, idare hayat yarıları farkıyla ayrılan ve savaşın derinliği içinde, topraklarda yaşamak, sevmek, ölmek için çok zor katırlar almak zorunda kalan iki kız kardeşin hikayesini anlatıyor.

Hannah'ın dayanıklılığına ve kadınlara zorluklara göğüs germe gücüne dair yürek ısıtacak kadar güzel bir roman...

Bülbül'ü bir ömür seveceksiniz.



twitter.com/pegasusyayinlari



facebook.com/pegasusyayinlari



instagram.com/pegasusyayinlari


PEGASUS
www.pegasusyayinlari.com



Patlıcanlı melanzane

6 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 1 bostan patlıcanı
- 1 domates
- 300 g mozzarella peyniri

UZERİ İÇİN

- Fesleğen yaprakları
- KIZARTMAK İÇİN
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

1 Patlıcanı alacalı soyup yuvarlak dilimleyin. Zeytinyağında her iki tarafını da kızartın. Yağlı kağıt üzerine alıp fazla yağı çekirin. Domates ve mozzarella peynirini yuvarlak dilimleyin.

2 Patlıcanları yağlı kağıt serili fırın tepsinin üzerine sırasıyla bir dilim domates ve bir dilim mozzarella peyniri yerleştirin. Tuz ve karabiber serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında mozzarella peyniri erimeye başlayınca kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Üzerini taze fesleğen yaprakları ile süsleyerek sıcak servis yapın.

Zeytin ezmeli çıtır

6 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 4 yufka
- 6 yemek kaşığı zeytin ezmesi
- DİP SOS İÇİN
- 1 soğan • 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 kırmızı kapya biber
- 1 domates • Tuz
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı fesleğen

HAZIRLANIŞI

1 Yufkaları tezgaha serin kırıktan sonra üzerine zeytin ezmesi sürüp diğer yufkaları üzerine kapatın. Zeytin ezmeli yufkaları tırtıklı bir rület kesiciyle 2 parmak kalınlığında 5-6 cm uzunluğunda şeritler halinde kesin. Yağlı kağıt serili bir fırın tepsinin üzerine önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika yufkalar kızarana kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

2 Yemeklik doğradığınız soğan ve ezdiğiniz sarımsağı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Sarımsağı ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. İnce doğradığınız kırmızı kapya biberi, kupa doğradığınız domatesi ilave edip domates suyunu çekinceye kadar pişirin. Tuz ve baharatları tatladığınız Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Zeytin ezmeli çıtırları dip sos ile birlikte servis yapın.





ÜCRETSİZ

**HER CUMARTESİ
KONSERİN
TEK ADRESİ
TRUMP CADDE!**

TRUMP

ALİŞVERİŞ MERKEZİ

MECMAK YERİNDİ: 5/511
0212 348 78 61

[@trumpdizi](#)

[www.alisverismerkezi.com](#)

**SELÇUK
BALCI**



**3
Aralık
18.30**

**GECE
YOLCULARI**



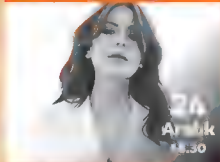
**10
Aralık
18.30**

**EMRE
AYDIN**



**17
Aralık
18.30**

**MERVE
ÖZBEY**



**24
Aralık
18.30**

Karamelize soğanlı ve patatesli

6 KİŞİLİK

MALZEMELER HAMURU İÇİN

- 7 çay bardağı un
- 1 çay bardağı yoğurt
- 200 g tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz

İÇ HARCI İÇİN

- 3 soğan
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 su bardağı krema
- 1 patates

UZERİ İÇİN

- 1-2 dal taze biberiye
- Lor peyniri

HAZIRLAMA

1 Hamuru için un, yoğurt, tereyağı, kabartma tozu ve tuzu geniş bir kaba alıp kulak memesi kıvamında hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru gıda filmi sarıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin.

2 İç harcı için piyazlık doğradığınız soğanları geniş bir tavaya alın. Tereyağı ve esmer şekeri ilave edip soğanlar karamelize oluncaya kadar orta ateşte ara ara karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğanlar soğuduktan sonra krema ilave edip karıştırın.

3 Patatesler ince yuvarak dilimleyin. Yapmaz yüzeyli bir tavada hafif kızartın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru tart kalıbınızın boyutunda açıp içine bastırarak yerleştirin. Tabanına çatalla delikler açıp ilanen patateslerden yerleştirin. Soğanlı harcı patateslerin üzerlerine paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamur kızarana kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Üzerini taze biberiye yaprakları ve lor peyniri ile süsleyerek servis yapın.



JOJO MOYES

"Bu kızlar bir harika... Sonunu deliler
gibi merak edip uykusuz kalacaksınız!"

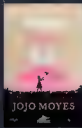
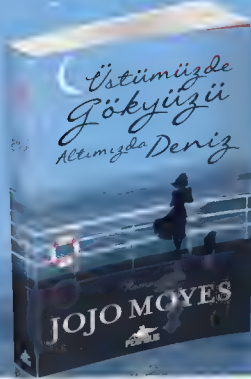
Morgenpost

"Tıpkı okyanusun dalgaları gibi
bu roman da bitmeyen bir tutkuyla
yükselip alçalıyor."

The Times

"Enerjisiyle herkesi kendine çeken
Üstümüzde Gökünüzü Altımızda Deniz
herkese yazdan kalma bir gün yaşatıyor."

Mirror



Kahve Kremalı Kek

8 KİŞİLİK

- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1.5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ince çekilmiş fındık içi
- 2 yemek kaşığı granül kahve
- 1 su bardağı süt
- 1 paket toz krem
- Kurutulmuş çiçekler

KREMASI İÇİN

1 Keki için, yumurta ve toz şekeri geniş bir kaseye alın. Bir mikser yardımıyla şeker tamamen eriyinceye kadar çırpın. Katan malzemeyi ilave edin tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın.

2 Harcı hafif yağladığınız yuvarlak bir kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 180

derece fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

3 Üzeri için granül kahveyi süte eritin. Toz krem şantiyi ilave edip katılaşmaya kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Krema kıvamı aldığı anda bir spatula yardımı ile ıslanmış kekinizin üzerine sürün. Üzerini kurutulmuş çiçek ve yapraklarla süsleyerek servis yapın.



Doğan Burda Dergi Grubu'na ait tüm yayınların Reklam Grup Direktörleri, Genel Yayın Yönetmenleri, Yazı İşleri Müdürleri ve Editörlerinin katıldığı davet, Cihangir'in en gözde ve en yeni mekanı olan Hazine Cihangir'de Serdar Aslan ve Zefar Aslan kardeşlerin canlı müziği eşliğinde gerçekleşti.

YENİ YILIN DOĞAL İŞİLTİSİ

TEPE HOME

YILBAŞI KOLEKSİYONU'NDA!

Tepe Home, her yıl olduğu gibi bu yıl da yılbaşı konseptini tanıtan ve mağazalarında satışa sunan ilk dekorasyon markası oldu. Yeni bir yıl yeniliklerle karşılaşmanız ve evinizi yeni yıl ışıltısıyla dekore etmeniz için birbirinden güzel farklı ve çeşitli ürünlerini Türkiye'nin en prestijli dekorasyon yayını olan Maison Française ile birlikte verdiği lansman davetinde tanıttı.

Geniş ürün gamı ve fiyat aralıkları ile hemen her zevke hitap eden Tepe Home, bu yıl da yılbaşı kasıgından vazgeçmeyenleri unutmadı. Ancak doğallık trendini takip eden dekorasyon severler için de yeni yıl



koleksiyonunu zenginleştirdi. Tepe Home Kurumsal İletişim Müdürü Gözde Özgöl yeni yıl koleksiyonlarına dair bilgiler verirken, klasik yılbaşı ruhunu sevenlere, Tepe Home'un Traditional konseptindeki yeşiller ve kırmızılarla muhteşem ahengiyile yılbaşı keyfini yaşayacak ve yaşatacaklarını, ayrıca yılbaşı ağaçları ve süslerinin yanı sıra birbirinden şık dekoratif ve hediyeelik eşyalarla hem yaşam mekanlarını şıklaştıracaklarını, hem de sevdiklerini mutlu edeceklerini dile getiren, bir diğer konseptten, hem doğaya aşık hem de yılbaşı ışıltısından vazgeçme-

yeniler için Tepe Home'un Gittering Natural konseptindeki, beyaz ve doğal, ahşap renginin mükemmel uyumunu ışıltı ve simlilerin gösterişliyle bütünleştiren doğanın buyuleyici ürünlerini, dünya trendleri ile aynı konseptteki ürünleri, sevdiklerinize hediye ederek sevindirebileceklerini belirtti.

Siz de ister tüm Tepe Home mağazalarından, isterseniz www.tepehome.com.tr online satış sitesinden kendi tarzınızı yansıtan yılbaşı konseptini evinize taşıyabilir, yeni yılı sevdiğinizle birlikte, halde karşılayabilirsiniz.



Gözde Özgöl
Tepe Home Kurumsal İletişim Müdürü



Her zevce uygun konseptler ve ürünler ile evinizi tüm sıcaklığı ile saracak.

SOKAKLARIN I VAZGEÇİLMEZ LEZZETİNE

Farklı dokunuş

Kış mevsiminin en güzel habercilerindendir hemen hemen her sokakta karşımıza çıkan kestane arabaları. Hele bir de közde pısmışse ondan lezzetlisi yoktur. Boşuna dememişler "Kestane kebab yemesi sevap" diye. Ama bız bu sefer kış mevsiminin bu eşsiz lezzeti ile sizleri klasik tariflerin dışına çıkar p. tadı damaklarda kalacak farklı tarifler hazırladık. Bız denedik çok beğendik, şimdi sevaba girme sırası sizde.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio | FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVIS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA



Kestaneli yaprak kurabiye

6 KİŞİLİK

MALZEMELER

HAMURU İÇİN

- 200 g tereyağı
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 paket kakao
- 1 kase haşlanmış kestane
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tarçın

UZERİ İÇİN

- 1 yemek kaşığı kakao

HAZIRLANIŞI

- 1 İç harcı için, kestane ve şeker bir sos tenceresine alın. Şeker tamamen erimeye kadar kısık ateşte pişirin. Tarçın ekleyip ocaktan alın.
- 2 Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir yoğurma kabına alın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp içlerine kestaneli harçtan koyup kapatın ve elinizle yaprak şekli verin.
- 3 Yaprak şekli verdiğiniz hamurunun üzerlerine, önce kakaoya batırdığınız bir fırça yardımıyla yaprağın çizgilerini oluşturacak şekilde hafif kesikler atın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından sonra servis yapın.



Kestaneli brownie

8 KİŞİLİK MALZEMELER

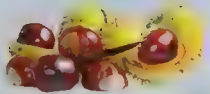
- 200 g bitter çikolata • 250 g tereyağı
- 200 g esmer toz şeker • 4 yumurta
- 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- 1 çay kaşığı vanilya esansı
- 200 g un • 2 yemek kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Bir tutam tuz • 100 g kestane püresi
- 10 haşlanmış kestane (ıri doğranmış)
- Çırpılmış krem şanti
- Kestane şeker

HAZIRLANIŞI

1 Çikolata ve tereyağını bir sos tenceresine alın. Ara ara karıştırarak ertin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Esmer toz şeker yumurtalar, Türk kahvesi ve vanilya esansını geniş bir kasede karıştırın.

2 Un, kakao, kabartma tozu ve tuzu bir kasede karıştırıp yumurtalı karışıma ilave edin. İlinan çikolata, kestane püresi ve ıri doğranmış kestaneyi de ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın.

3 Harcı yağlı kağıt serli kare bir fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. İlinan brownie'nin üzerin krem şanti ve kestane şeker ile süsleyerek servis yapın.



KESTANE

- Fiziksel ve zihinsel yorgunluklara karşı oldukça önemli bir besin olan kestane bol miktarda fosfor, magnezyum, kalsiyum, demir ve sodyum içerir.
- Potasyum bakımından da oldukça zengin olan kestanenin 100 gramında 500 mg potasyum vardır.
- Enerji içeriği bakımından uç kestane bir dilim ekmekle eşittir o nedenle özellikle diyet yapanların kestaneye yerken daha dikkatli olması gerekmektedir.
- Kan dolaşımını düzenleyen kestane aynı zamanda kandaki kolesterol oranının düşürülmesine yardımcı olur.
- Detoks özelliği vardır, vücudu toksinlerden arındırır.
- Bağışıklık sistemini güçlendirir, vücudun hastalıklardan korunmasına yardımcı olur.
- Güçlü bir antioksidan olan kestane hücrelerin yaşlanmasına karşı savaşır, erken yaşlanmayı önler.
- Kasları ve kemikleri güçlendiren kestane halsizlik ve aşırı yorgunluğun giderilmesine yardımcı olur.



Doğum günü yaklaşanlar
haydi doğru KidzMondo'ya!



İYİ Kİ
DOĞDUN

Doğum günü
pastanız da
bizden hediye!

Rengârenk parti odaları, maskotlarla
dans, şehirde tüm gün eğlence..
Doğum gününün yıldızı olmak ve
arkadaşlarıyla unutulmaz bir gün
yaşamak isteyen tüm çocukları
KidzMondo'ya bekliyoruz.

Avantajlı doğum günü paketlerimiz
için bizi arayın

☎ 0212 348 10 00



Dedektif



Astronot



Pop Star

**Kidz
Mondo**

ÇOCUKLARIN DÜNYASI

TRUMP İSTANBUL

Eğlence öğrence şehri

biletix
Biletmaster 10 Free

Sponsorlarımız

ACIBADEM

atlasglobal

Garanti

Hürriyet

canal

ÜLKER





Profiterol

6 KİŞİLİK

MALZEMELER

ŞU HAMURU İÇİN

• 250 ml su • 110 g tereyağı

• Bir tutam tuz

• 175 g un • 4-5 yumurta

KREMASI İÇİN

• 2 su bardağı süt

• Yarım su bardağı toz şeker

• 2 yumurta sarısı

• 3 yemek kaşığı mısır nişastası

• 250 g haşlanmış kestane

• 2 yemek kaşığı tereyağı

ÇİKOLATA SOSU İÇİN

• 100 ml krema

• 200 g bitter çikolata

HAZIRLANIŞI

1 Şu hamuru için, su, tereyağı ve tuzu bir tencerede kaynatın. Tereyağı tamamen eriyince unu ilave ederek bir spatula yardımıyla karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan karışımı yumurtaları tek tek ilave edip bir mikser yardımıyla pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın.

2 Hamur kıvam almaya başlayınca bir sıkma torbasına doldurun ve yağlı kağıt senli fırın tepsinde küçük toplar halinde aralıklı olarak sıkın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 12-15 dakika pişirin.

3 Kreması için; süt, toz şeker, yumurta sarıları ve mısır nişastasını bir sos tenceresine alın. Bir çırpıcı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın ve kestaneleri ilave edin. Muhtemelen kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Tereyağını ekleyin ve yağ tamamen eriyene kadar karıştırarak 5-6 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderden geçirin. İlanın kremayı bir sıkma torbasına doldurun. Profiterol toplarını ortadan hafif kesip arasına kremadan sıkın ve bir servis tabağına alın.

4 Çikolata sosu, için kremayı bir sos tenceresinde ısıtın. Küçük parçalara bölüştüğünüz bitter çikolatayı ilave edip çikolata tamamen eriyene kadar karıştırın. Çikolata sosunu profiterol toplarının üzerine gezdirip servis yapın.



Kuskuslu kestane salatası

6 KİŞİLİK

MALZEMELER

• 1 su bardağı kuskus makarna • 1 havuç

• 1 salatalık • Yarım demet loroso

• 2 dal taze soğan • 4-5 dal fesleğen • 5-6 dal dereotu

• 5-6 dal maydanoz • 2-3 dal taze nane

• 1 çay bardağı kavulmuş ceviz içi

• 10-15 haşlanmış kestane

SOSU İÇİN

• Yarım portakalın suyu • Zeytinyağı • Tuz • Karabiber

HAZIRLANIŞI

1 Kuskus makarnayı haşlayın. Suyunu süzüp ılınması için bir kenara alın. Havuç ve salatalığı kupa doğrayıp geniş bir kaseye alın. İnce doğradığınız loroso, taze soğan, fesleğen, dereotu, maydanoz, taze nane, kavulmuş ceviz içi ve haşlanmış kestane ilave edip harmanlayın.

2 Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Salatanın üzerine gezdirip karıştırın ve servis yapın.

Kestaneli ve muzlu mini tart

6 KİŞİLİK
MALZEMELER

• 4 muz

GEVREK İÇİN

1 paket çikolatalı bisküvi

• 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi

• 80 ml eritilmiş tereyağı

KESTANE KREMASI İÇİN

• 1 su bardağı kestane püresi

• Yarım su bardağı krema

KREMA İÇİN

• 1 su bardağı çırpılmış krem şanti

• ¼ su bardağı pudra şekeri

ÜZERİ İÇİN

• Karamel sosu

• ¼ su bardağı kırılmış ceviz içi

HAZIRLANIŞI

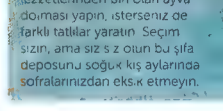
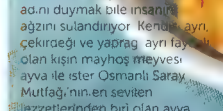
1 Gevrek için, çikolatalı bisküvileri rondodan geçirin ve bir kaseye alın. Üzerine Hindistan cevizi ve eritilmiş tereyağın ekleyip karıştırın. Kağıt cupcake kalıplarını muffin kalıplarına yerleştirin. Karışımın 1-2 yemek kaşığı kadar alarak kalıplara paylaştırın. Tabanı ve kenarlarına bir kaşığı arkasıyla basturarak iyice yayın. Buzdolabına alıp 1-2 saat dinlendirin.

2 Kestane kreması için, kestane püresi ve

kremaıyı bir kaptaki karıştırın. Muzları soyup dilimleyin. Kreması için, krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın. Pudra şekerini ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Kremayı duz uç takılığınız sıkma torbasına alın. Buzdolabından aldığınız muffin kalıplarına 1-2 tatlı kaşığı kestane kreması koyun. Üzerine 2-5 dilim muz ve krema ekleyin. **3** Üzerlerini kırılmış ceviz içi ve karamel sos ile süsleyin. Buzdolabına alıp 30 dakika dinlendirin. Servis yapın.



AYVA ile TAÇLANAN SOFRALAR



AYVA

- Hazmı kolaylaştırır, midayı rahatlatır
- Ağız kokusunun giderilmesine yardımcı olur
- Tereyağında pişirilen ayva nefes yolu hastalıklarına iyi gelir
- Kalbi kuvvetlendirir, çarpıntıyı önter
- Ayva hoşafının ağız yaraları ve akciğer rahatsızlıklarına da iyileştirici etkisi vardır
- Damar sertliği ve karaciğer tembelliğinin iyileşmesinde rol oynar
- Tansiyonu düşürür

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVIS TABAKLARI VE AKSESUARLAR:
ESSE, İKEA, PORLAND



Ayvalı dolması

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 6 ayvalı
- İÇ HARCI İÇİN**
- 250 g orta yağlı kıyma
- 1 soğan
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 3-4 dal maydanoz
- Tuz • Karabiber
- PİŞİRMEK İÇİN**
- Su
- 4 yemek kaşığı pekmez
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi

HAZIRLANIŞI

1 Yıkadığınız ayvaların üst kısımlarını kapak yapmak için kesip bir kenara ayırın. Alt kısımlarından ise tencerede durabilmesi için ince birer parça kesin. Bir kabak oyacağı yardımıyla ayvaların iç kısımlarını çıkartın. Ayvaları kararmamaları için su dolu bir kaba alın.

2 İç harcı için, kıyma, yemeklik doğradığınız soğan, pirinç, biber salçası, ince kıydığınız maydanoz, tuz ve baharatları geniş bir kaseye alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun.

3 Ayvaları sudan çıkartın. Suyunu suzup kurulayın ve hazırladığınız kıymalı harcı ayvaların içine paylaştırın. Üzerlerine ayvaların ayırdığınız üst kısımları ile fazla bastırmadan kapak yapın ve dolmaları tencereye dizin.

4 Tencereye ayvaların yarısından biraz daha yukarı gelecek şekilde su doldurun. Dolmaları üzerine bir kasede karıştırdığınız pekmez ve nar ekşisini gezdirin. Ayvalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



Ayvalı baklava

10 KİŞİLİK

MALZEMELER

• 20 hazır baklava yufkası • 250 g tereyağı

İÇ HARCI İÇİN

• 6 ayva • 2 su bardağı toz şeker • 3 karanfil

ŞERBETİ İÇİN

• 6 su bardağı su • 4 su bardağı toz şeker

HAZIRLANIŞI

1 Şerbeti için su ve toz şekeri geniş bir tencereye alın. Ara ara karıştırarak şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2 İç harcı için, soyup rendelediğiniz ayvaları bir tencereye alın. Toz şeker ve ezdiğiniz karanfil ekleyin. Ayvalar yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirin.

3 Baklava yapacağınız tepsinin tabanını erittiğiniz tereyağı ile yağlayın. 10 baklava yufkasını aralarına tereyağı sürerek üst üste dizin. Onuncu yufkanın üzerine ayvalı iç harcından yayın. Kalan baklava yufkalarını da aralarına tereyağı sürerek üst üste dizin ve ayvalı harcın üzerine yerleştirin. Kalan tereyağını da yufkaların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin.

4 Baklavayı fırından alın. Baklava sıcakken üzerine soğuyan şerbeti gezdirin. Baklavanın şerbeti iyice çekmesi için bir saat kadar dinlendirin. Dilimleyip servis yapın.

Karamel soslu ve dondurmali ayva tatlısı

4-6 KİŞİLİK

MALZEMELER

• 500 g toz şeker • Yarım litre su

• 1 ince dilim limon • 2 ayva • 6 milföy hamuru

KARAMEL SOS İÇİN

• 1 çay bardağı esmer toz şeker

• 1 yemek kaşığı tereyağı

• 1 tatlı kaşığı krema • 1 tatlı kaşığı su

UZERİ İÇİN

• 30 g vanilyalı dondurma • 1 dal taze nane

HAZIRLANIŞI

1 Toz şeker, su ve limon dilimini bir sos tenceresine alın. Karıştırarak kaynatın. Ayvaların kabuklarını soyup çekerek, erini ç kartın. Ortadan ikiye bölün ve kaynayan şekerli suyun içine ekleyip pişirin.

2 Milföy hamurunu, bir merdane yardımıyla inceltin. Yuvarak bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesip çata ile delikler açın. Pişen ayvaları ince dilimleyip milföy hamurlarının üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

3 Karameli hazırlamak için esmer toz şekeri bir sos tenceresine alın. Şeker tamamen eriyip karamelize oluncaya kadar kısık ateşte pişirin. Şeker karamelize olmaya başlayınca tereyağını ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Ardından su ve kremayı ilave edip hızlıca karıştırın ve ocaktan alın.

4 Pişen ayvaları fırından alıp üzerine karamel sosu gezdirin. Üzerine birer top vanilyalı dondurma ilave edin. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



— TRUMP — CADDE

KIŞA ÖZEL ÜSTÜ KAPALI



Alışveriş

BENELUX

CHEFS & CHEFS

CHINESE & SUSHI
EXPRESS
"on the way"



KAHVE LIMANI

KASAP DÖNER

KUĞU
PASTANELERİ

nann's
ANADOLU MUTFAĞI & CAFE



Salaş SUBWAY



taltonpark

TREND
Café

@usta
her anadolu lezzeti

TRUMP CADDE, TRUMP ALIŞVERİŞ MERKEZİ
TERAS KATINDA

MEDİAKENT / ŞİŞLİ - T: 0 212 346 78 67

<http://www.trumpmerkezi.com.tr>
TRUMP ALIŞVERİŞ MERKEZİ
TRUMP CADDE, TRUMP ALIŞVERİŞ MERKEZİ
TERAS KATINDA

TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ

www.trumpmerkezi.com

Sağlıkla gelen lezzet

Kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi, kaymağın en güzel eşlikçisi bal ile birbirinden lezzetli tarifler hazırlayabilirsiniz. İster tatlılarınızda kullandığınız şeker miktarını azaltarak sağlıklı tarifler hazırlayın, isterseniz de yemeklerinize ekleyeceğiniz bir miktar bal ile tadı damaklarda kalacak yemekler pişirin, tercih sizin. Ama bizden size tavsiye bu sağlıklı yiyeceği sofralarınızdan eksik etmeyin.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio | FOTOĞRAFLAR: ŞENİZ ÖZBEY
SERVİŞ TABAKLARI VE AKSESUARLAR: CRATE&BARREL, EUROFLORA, IKEA, PORTLAND, SERANIT





Balı ve limonlu muffin

12 ADET

MALZEMELER

- 3/4 su bardağı un • Yarım çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı kabartma tozu • Bir tutam tuz
- 3/4 su bardağı ricotta peyniri • Yarım su bardağı su
- 1/4 su bardağı zeytinyağı • 2 limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 yemek kaşığı limon suyu • 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı chia tohumu • Yarım su bardağı bal

UZERİ İÇİN

- Bal

HAZIRLANIŞI

1 Un, toz şeker, kabartma tozu ve tuzu geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Ricotta peyniri, su, zeytinyağı, rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu ve yumurtayı ayrı bir kaba alın. Tüm malzemeyi özeleşinceye kadar bıc mikser yardımıyla çırpın.

2 Sıvı harcı unlu karışıma ilave edin. Chia tohumu ve balı ilave edip bir tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Harcı hafif yağladığınız muffin kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra üzerine bal gezdirerek servis yapın.



Balık ve susamlı tavuk eti

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

SOSU İÇİN

- 2 yemek kaşığı susam yağı • 2 diş sarımsak
- Yarım çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- Yarım su bardağı tavuk suyu
- Yarım çay bardağı bal
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı pırnç sirketi
- 1 yemek kaşığı mısır unu

KUŞBAŞI TAVUK ETİ İÇİN

- 1/4 su bardağı mısır unu • 2 yumurta beyazı
- Tuz • Beyaz biber • 600 g kuşbaşı tavuk eti
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1.5 yemek kaşığı susam • 3-4 dal frenk soğanı

SERVİS İÇİN

- Pırnç pilavı

HAZIRLANIŞI

1 Sosu için, susam yağınızı bir sos tenceresinde ısıtın. Ezdiğiniz sarımsak, taze zencefil, tavuk suyu, bal, soya sosu ve pırnç sirketini lave edip kaynatın. Mısır ununun üzerine sostan bir miktar ekleyip karıştırın ve kaynayan sosa ilave edin. Sos kıvam alıncaya kadar 3-4 dakika daha pişirip ocaktan alın.

2 Tavuk eti için, mısır unu, yumurta beyazları, tuz ve beyaz biberi bir kasede çirpin. Kuşbaşı tavuk etlerini ilave edin ve iyice karıştırın. Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Tavuk etlerini ilave edip soteleyin. Tavuk etleri yumuşayıp renkleri dönünceye kadar sotelemeye devam edin. Susamı lave edip 3-4 dakika daha pişirin.

Pırnç tavuk etlerini ocaktan alın.

3 Tavuk etlerini servis tabağına alıp üzerine ballı sosu ve ince doğranmış frenk soğanlarını lave edin. Yanında pırnç pilavı ile sıcak servs yapın.

Balık hardal soslu havuçlar

4-6 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 500 g yaban havucu • 250 g baby havuç
- 1 tatlı kaşığı hardal tozu • 2 yemek kaşığı Ayçiçeği yağı
- 3 çay kaşığı bal • Deniz tuzu

SOSU İÇİN

- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı taneli hardal • 1 yemek kaşığı bal

HAZIRLANIŞI

1 Yaban havuçları ve baby havuçları 5-6 dakika haşlayın. Suyunu süzüp soğumaya bırakın. Bal ve hardal tozunu yayvan bir kasede karıştırın. Havuçları bu karışıma bulayın ve havuçları yağlı kağıt serili bir fırın kabına dizin.

2 Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp üzerlerine deniz tuzu serpin. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede çirpin ve bir servis kasesine alın. Havuçları yanında ballı hardal sos ile ılık servis yapın.





Balı kahveli kek

8 KİŞİLİK MALZEMELER

- 3 yemek kaşığı granül kahve
- 250 ml sıcak su • 4 yumurta
- 155 g toz şeker • 100 ml zeytinyağı
- 225 g bal • 400 g un • Bir tutam tuz
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- Yarım çay kaşığı toz karanfil
- Yarım çay kaşığı tarçın
- UZERİ İÇİN
- Bal • Balı badem krokan

HAZIRLANIŞI

- 1 Kahveyi sıcak suya ilave edin. Tamamen çözününceye kadar karıştırıp ılınması için bir kenara alın. Yumurta sarılarını ve aklarını ayrı karıştırma kaplarına alın. Yumurta aklarını mikser yardımıyla kabarıncaya kadar çırpın. Yumurta sarılarına toz şekeri ilave edin ve şeker tamamen eriyene kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Zeytinyağı ve balı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpmaya devam edin.
- 2 Unu bir karıştırma kabına eleyin. Tuz,

kabartma tozu, karbonat, toz karanfil, ve tarçını ilave edip harmanlayın. Unlu karışımı yumurta, karışıma ilave edin. Aynı bir kapta çırdığınız yumurta akları ve ılınan kahveyi de ilave edip bir spatula yardımıyla harcı fazla sondurmadan karıştırın.

3 Harcı yağlayıp hafif ıslanmış bir kalıba aktarın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. ılındıktan sonra üzerine bal gezdirin ve balı badem krokan ile süsleyin. Dilimleyip servs yapın.

Balı çıtır granola

4 KİŞİLİK

HAZIRLANIŞI

- 3 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 çay bardağı in kurutulmuş çiğ tatlı badem
- Yarım çay bardağı yaban mersini kurusu
- Yarım çay bardağı ay çekirdeği içi
- 1 çay bardağı elma püresi
- 2 tatlı kaşığı pekmez
- 1 su bardağı bal
- Servis için
- Sut ya da yoğurt



HAZIRLANIŞI

1 Yulaf ezmesi, badem, yaban mersini kurusu ve ay çekirdeği içini bir karıştırma kabında harmanlayın. Elma püresi ve pekmezi küçük bir sos tenceresinde ısıtın. Balı ilave edip ocaktan alın. Balı karışımı yulaf ezmesi karışımının üzerine gezdirmeniz ve yulafı fazla ezmeden karıştırın.

2 Karışımı yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. Dikdörtgen parçalar kesin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında, her 15 dakikada bir tepsiyi çevirerek 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra sut ya da yoğurt ile birlikte servis yapın.



Bal badem

HAZIRLANIŞI

- 2 su bardağı tuzsuz badem
- 3 yemek kaşığı bal • 2 yemek kaşığı su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı vanilya esansı

HAZIRLANIŞI

1 Bademleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Bal, su, zeytin yağı ve vanilya esansını bir sos tenceresine alın. Ara ara karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra kavurduğunuz bademleri ilave edip bademler sosu ryce çekinceye kadar kısıp ateşte pişirin.

2 Sosu çeken bademleri yağlı kağıt üzerine yayın. Soğuduktan sonra parçalarına ayırıp servis yapın.



Balı ve keçi peynirli ılık tartin

4 KİŞİLİK

HAZIRLANIŞI

- 4 dilim kızarmış esmer ekme
- ÜZERİ İÇİN
- 1 su bardağı rendelenmiş keçi peyniri • 4 kuru incir
- 1 çay bardağı iri kurutulmuş ceviz içi
- Taze kekik • Bal

HAZIRLANIŞI

Kızarmış esmer ekmeğin üzerine bir çatal yardımıyla ezdiğiniz keçi peynirini paylaştırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 5 dakika pişirip fırından alın. İnce dilimlediğiniz kuru incir ve ceviz içlerini ilave edip taze kekik ile süsleyin. Üzerlerine bal gezdirip ılık servis yapın.



MUCİZEVİ BESİN **BAL**

Kovan, kestane, petek, çam, kekik ve Anzer gibi birçok farklı çeşidi olan bal tam bir vitamin ve mineral deposudur. Bal, B1, B2, B3, B4 ve B5 vitaminlerini, glikoz, fruktoz, sodyum, fosfat, kalsiyum, demir, magnezyum ve potasyum gibi mineralleri içerir. Ancak tatlı bir besin olduğundan tüketirken dikkatli olmakta fayda var. Özellikle diyabet hastaları doktora danışmadan tüketmemelidirler.

BESLENME VE DIYET UZMANI FUNDA OZKAN | info@fundaozkan.com

❶ KAN ŞEKERİNİ DÜZENLER

Fruktoz ve glikoz çerdğ için kan şekeri düzenlemeye yardımcı olur. Diyabet hastası olmayan kişiler günde 1 çay kaşığı bal tüketebilirler.

❷ ENERJİ VERİR

Vücudun ihtiyacı olan doğal şekeri, enerjiyi ve kaloryi bol miktarda içerir. Fazla miktarda tüketildiğinde kilo problemi yaşanabileceği unutulmamalıdır.

❸ OKSÜRÜĞE BİREBİR

Oksürük şiddetini azaltır ve ayrıca boğaz enfeksiyonlarına iyi gelir. Oksürük olduğunda 1 çay kaşığı bala birkaç damla limon ilave ederek tüketebilirsiniz.

❹ UYKUSUZLUĞU GİDERİR

Uyku problemi olduğunda 1 bardak sütun çarşısına bal ekleyerek tüketebilirsiniz.

❺ CİLDİ GÜZELLEŞTİRİR

Bal yüze maske olarak uyguladığınızda cildinizi yumuşatır ve canlılık verir.

❻ ZEKA GELİŞİMİNİ DESTEKLER

Okul çağındaki çocuklar sabah kahvaltılarında düzenli olarak bal tüketirken zeka gelişimine olumlu etki sağlar.

❼ İSHALE İYİ GELİR

İshal tedavisinde bal, bakterilerin ölmesine yardımcı olur. 1 bardak suyun içine 2 çay kaşığı bal ilave ederek tüketilebilir. Diyabet hastaları bal doktor önerisi ile tüketmelidir.

❽ BAL YARALARI İYİLEŞTİRİR

Bal, antimikrobiyal ve antiseptik an-

tibakteriyel özellikleri vardır. Bu özellikler sayesinde kesiklerin daha hızlı bir şekilde iyileşmesine yardımcı olur ve kesiklerden kaynaklanan ağrıları da hafifletir.

❹ SAÇLARA PARLAKLIK SAĞLAR

Saç maske olarak uygulandığında saç yumuşatır, besler ve daha sağlıklı görünmesini sağlar.

❺ DİŞ SAĞLIĞINI KORUR

Dış ve diş etlerini temizler, parlatır ve mikroplardan korur.

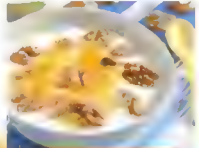
❻ BAĞIŞIKLIK SİSTEMİNİ GÜÇLENDİRİR

İçerdiği antioksidanlar sayesinde bağ-

ışıklık sistemini güçlendirir. Ayrıca içerdiği polifenol sayesinde kanser ve kalp hastalıklarına karşı riski azaltır.

❽ KİLO VERMEYE YARDIMCI OLUR

1 çay kaşığı bal 21 kalordir. Porsiyon kontrolü yaparak tüketildiğinde tatlı krizlerini önler, tok tutar ve içerdiği enzimler sayesinde kilo artışını önler.



Keyifli atıştırmalıklar

Ceviz

İçerisinde bulunan Omega 3, Omega 6 yağ asitleri, demir, çinko, magnezyum, m.neralien, A, B1, B2, C vitaminleri nedeniyle ceviz sağlık için oldukça faydalıdır. Ancak yağ miktarının yüksek olması sebebiyle dikkatli tüketmekte fayda var.

Farklı Tatlılara

MUTFAKLARINIZDA YER AÇIN

Günün her saatinde keyifle tükettiğimiz, çoğumuzun her daim çantasında yer alan, hem lezzetli hem de sağlıklı kuruyemişler yılbaşı sofralarının da olmazsa olmazı. Bu sağlıklı kuruyemişler ile farklı atıştırmalıklar hazırlayarak sevdiklerinize lezzet şöleni yaşatabilirsiniz.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR, SEZER ALÇINKAYA
SERVIS TABAKLARI VE AKSESUARLAR:
IKEA, CRATE&BARREL, PORTLAND

ANİS FİSTİĞİ

Yorgunluğu gidererek enerji verdiğini gibi karaciğer ve bağırsakların düzenli çalışmasına yardımcı olur.

KURNA YERLİSİ

Cranberry olarak da bilinen turna yemişi kuvvetli bir antitoksidandır. Hafızayı güçlendirici etkisi vardır. Aynı zamanda yaşlanmayı geciktirir ve vücudu yaşlanmanın olumsuz etkilerine karşı korur.



BADEM

Önemli bir çinko, demir, kalsiyum, potasyum ve E vitamini deposu olan badem yüksek lif oranı sayesinde bağırsak hareketlerini artırır. Aynı zamanda uzun süre tok tutar.

YER FISTIĞI

Baklagiller familyasından gelen yer fıstığı kolesterol düzeyinin normal seviyede tutulmasına yardımcı olduğu gibi kalp rahatsızlıklarının da oluşma riskini azaltır.

KURU İNCİK

Kış aylarında koruyucu kalkan olarak bilinen besinlerden bir tanesi olan kuru incir içerdiği protein, vitamin ve mineraller sayesinde hucrelerin yenilenmesine yardımcı olur.





Deniz tuzlu çikolata badem

MALZEMELER

- 2 su bardağı iç tatlı badem
- 250 g bitter çikolata

ÜZERİ İÇİN

- Deniz tuzu

HAZIRLANIŞI

1 İç tatlı bademleri yağlı kağıt serili bir fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Çıko latayı b r sos tenceresinde eritin. Fırından aldığınız bademleri eriyen çikolataya ilave edin

2 Tüm bademler çikolataya bulanıncaya kadar karıştırın. Çikolatalı bademlerden bir kaşık kadar alarak yağlı kağıt serili fırın tepsinine aralıklı olarak dizin. Çikolata tamamen donuncaya kadar buzdolabında bekletin. Üzerlerine deniz tuzu serpip servis yapın



Antep fıstıklı ve turna yemişli çikolata

MALZEMELER

- Yarım su bardağı iç Antep fıstığı
- Yarım su bardağı kurutulmuş turna yemişi
- 350 g beyaz çikolata

HAZIRLANIŞI

1 Antep fıstığı ve kurutulmuş turna yemişini bir kasede karıştırın. Beyaz çikolatayı bir sos tenceresinde eritin. Kuruyemişlerin yarısını eriyen çikolataya ilave edip karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serili dikdörtgen bir fırın kabına yayın

2 Kalan kuruyemişleri üzerine serpin. Çikolata oda sıcaklığında geldiğinde buzdolabına alın ve çikolata tamamen donuncaya kadar bekletin. Dilimleyerek servis yapın

Unsuz ve şekerless kurabiye

12-15 ADET

MAİ ZEMELER

- 1 çay bardağı çiğ badem
- 1 çay bardağı çiğ fundık
- 1 yemek kaşığı Ay çekirdeği içi
 - 1 yemek kaşığı çekirdeksiz kuru üzüm
 - 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
 - 2 muz
- 1 yemek kaşığı fıstık

HAZIRLANIŞI

1 Badem ve fındıkları ırı kıyıp bir tavaya alın. Ay çekirdeği içi ve yulaf ezmesini ilave edip 7-8 dakika ara ara karıştırarak kavurun. Çekirdeksiz kuru üzüm ve tarçını ilave edip ocaktan alın.

2 Muzları derin bir karıştırma kabına alıp bir çatal yardımıyla ezin. Fıstık ezmesi, kavurduğunuz kuruyemiş ve yulafı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın. Harçtan bir yemek kaşığı büyüklüğünde parçalar alın.

3 Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip üzerlerine hafifçe bastırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 12-15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.



Sarımsaklı fıstıklar

MALZEMELER

- 1 çay bardağı kaju fıstığı
 - 1 çay bardağı tuzsuz fıstık
- ### BAHARAT KARIŞIMI
- 1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
 - 1 tatlı kaşığı biberye
 - 1 çay kaşığı kurutulmuş adaçayı
 - 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
 - Bir tutam tuz
 - Bir tutam karabiber

HAZIRLANIŞI

- 1 Kaju fıstığı ve tuzsuz fıstığı bir kasede karıştırın. Baharat karışımı için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Fıstıkları ilave edip harmanlayın.
- 2 Baharatlı fıstıkları yapışmaz yüzeyi bir tavada 5-6 dakika ara ara tavayı sallayarak kavurun ve ocaktan alın. Soğuduktan sonra servis yapın.

Şekerli çıtır cevizler

MALZEMELER

- 2 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı sıcak su
- 3 su bardağı bütün ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı vanilya esansı

HAZIRLANIŞI

- 1 Toz şeker, tarçın ve sıcak suyu bir sos tenceresine alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatın. Şeker eriyip su kaynadıktan sonra altını kısın ve 7-8 dakika daha pişirin.
- 2 Ocaktan alıp ceviz içi ve vanilya esansını ilave edin. Ceviz içlerini, şekeri iyice çekinceye kadar sos tenceresinde bekletin. İlinan ceviz içlerini yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yayın. Soğuduktan sonra servis yapın.





Yeni yıl keki

8 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 10 kuru incir
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı demlenmiş sıcak çay
- 3 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un

HAZIRLANIŞI

1 Kup doğradığın z incir, çekilmiş ceviz içi, mahlep ve toz şekerin geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Sıcak çayı ilave edip üzerini streç filmle kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Yumurtaları geniş bir kasede birer birer yardımıyla çırpın.

2 Kabartma tozu, un ve incirli karışımı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın. Harcı yağladığınız ve unladığınız bir kek kalbına aktarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

Renkli yılbaşı

Yeni yıl yaklaştığında rengarenk şekerlemelerle, pastalarla süsü vitrinler hepimizi kendine hayran bırakıyor, iştahımızı kabartıyor. Yeni yıl coşkusunu en keyifli şekilde yaşatan bu şahane tatları evlerinizde de yapmak istemez misiniz? Eğer cevabınız evetse, Mrs Cupcake'in sahibi Şirin Uzdiyen Sayın'ın Lezzet okurlarına özel hazırladığı özel tatlara gozatin

YAPIM VE STYLING: ŞİRİN UZDİYEN SAYIN | FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA



Red velvet cakepop

15-20 ADET

MALZEMELER

- 50 g tereyağı • 80 g toz şeker
- 1 yumurta • 1 tutam tuz • 80 g un
- 1.5 çay kaşığı kabartma tozu • 70 g süt
- 1/4 çay kaşığı vanilya aroması
- 20 g kakao • Kırmızı gıda boyası

GANAJ İÇİN

- 100 g krema

SÜSLEMELER İÇİN

- 150 g bitter çikolata

ROYAL İÇİNG İÇİN

- 400 g pudra şekeri
- 4 yumurta akı
- Yarım limon suyu
- Değişik renklerde gıda boyası

HAZIRLANIŞI

1 Tereyağı ve toz şekeri geniş bir kaba alın. Mikserin orta hızında krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtayı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpın. Karışım homojen bir kıvam aldığı anda sırasıyla tuz, un ve kabartma tozunu ilave edin ve mikserin hızını düşürerek çırpıma devam edin. Süt ve vanilya aromasını ilave edip mikserin hızını tekrar yükseltin ve çırpıma devam edin. Kakao ve gıda boyasını ilave edip karıştırın. Karışımı kek kalıbına alın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

2 Ganaj için, çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ilave edip homojen bir kıvam alınca kadar karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kek ve ganaj oda sıcaklığına geldiğinde keki ufalayıp

ganaj ile birlikte geniş bir kaba alıp yoğurun. Harçtan elinizle ceviz büyüklüğünde toparlayın ve ortalarına çubuk saplayın. Cakepop'ların zı buzdolabında 1 saat dinlendirin. Soğuyan cakepop'ları buzdolabından çıkartın.

3 Süslemek için bitter çikolatayı, benmari usulü eritin. Cakepop'ları erittiğiniz çikolataya batırın ve tekrar buzdolabına alın. Yarım saat kadar dinlendirin.

4 Royal içing için, Pudra şekeri ve yumurta akını geniş kaseye alın ve bir mikser yardımıyla çırpın. Limon suyunu ilave edip mikserin yüksek hızında çırpın. daha sonra mikserin hızını düşürün ve 20-25 dakika boyunca çırpıma devam edin. İkinci farklı kaplara paylaşın ve farklı renklerdeki gıda boyalar ile renklendirin. Cakepoplarınızı royal içing ile süsleyerek servis yapın.

RED VELVET
CAKEPOP





Yeni yıl pastası

6-8 KİŞİLİK MALZEMELER KEKİ İÇİN

- 50 g tereyağı
- 80 g toz şeker
- 1 yumurta
- Bir tutam tuz
- 80 g un
- 1,5 çay kaşığı kabartma tozu
- 70 g süt
- 1/4 çay kaşığı vanilya aroması
- 20 g kakao
- 4-5 damla kırmızı gıda boyası

FROSTING İÇİN

- 20 g tereyağı
- 70 g krem beyaz krem peynir
- 100 g pudra şekeri
- Çeyrek çay kaşığı vanilya aroması
- 3-4 damla yeşil gıda boyası
- 3-4 damla yeşil gıda boyası

FROSTING İÇİN

- Renkli şekerlemeler

HAZIRLANIŞI

1 Tereyağı ve toz şeker geniş bir kaba alın. Mikserin orta hızında krem kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtayı lüve edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpın. Karışım homojen bir kıvam aldığı anda sırasıyla tuz, un ve kabartma tozunu ilave edin ve mikserin hızını düşürerek çırpıma devam edin. Süt ve vanilya aromasını ilave edip mikserin hızını tekrar yükseltin ve çırpıma devam edin. Kakao ve gıda boyasını ilave edip karışımın. Karışımı kek kalıbına alın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

2 Tereyağı ve beyaz krem peyniri geniş bir kaseye alın. Bir mikser yardımıyla krem kıvamına gelinceye kadar çırpın. Vanilya esansı ve elediğiniz pudra şekerini ilave edip 5 dakika daha çırpın. Frostingınızı uç eşit parçaya ayırın. Bir tanesini beyaz bırakın, birine yeşil diğene kırmızı gıda boyası ilave edip karışımın ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin.

3 Pişen keki fırından alıp oda sıcaklığına geldiğinde 3 kat oluşturacak şekilde kesin. Aynı aynı streç filme sarıp buzluga alın. En az 6 saat buzlukta beklettikten keklernizi çıkartıp yarım saat oda sıcaklığında bekletin. Bir spatula yardımı ile keklernizin katları arasına istediğiniz renk frostingı sürerek pastanızı üst üste 3 kat dizin. Dış kısmı da yine aynı şekilde çizgi çizgi farklı renklerdeki frosting ile kapayıp servis yapın.

Yeni yıl cupcakeleri

6-8 KİŞİLİK MALZEMELER KEKİ İÇİN

- 50 g tereyağı • 80 g toz şeker
 - 1 yumurta • Bir tutam tuz • 80 g un
 - 1.5 çay kaşığı kabartma tozu • 70 g süt
 - 1/4 çay kaşığı vanilya aroması
 - 20 g kakao • 4-5 damla kırmızı gıda boyası
- ### FROSTING İÇİN
- 20 g tereyağı • 70 g beyaz krem peynir
 - 100 g pudra şekeri
 - Çeyrek çay kaşığı vanilya aroması
 - 3-4 damla yeşil gıda boyası
 - 3-4 damla yeşil gıda boyası

HAZIRLANIŞI

1 Tereyağı ve toz şeker geniş bir kaba alın. Mikserin orta hızında krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtayı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpın. Karışım homojen bir kıvam aldığı anda sırasıyla tuz, un ve kabartma tozunu ilave edin ve mikserin hızını düşürerek çırpmaya devam edin. Süt ve vanilya aromasını ilave edip mikserin hızını tekrar yükseltin ve çırpmaya devam edin. Kakao ve gıda boyasını ilave edip karıştırın. Karışımı cupcake kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık

10-15 dakika pişirin.

2 Tereyağı ve beyaz krem peynir geniş bir kaseye alın. Bilk mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Vanilya esansı ve el değirmen toz pudra şekerini ilave edip 5 dakika daha çırpın. Frostingınızı üç eşit parçaya ayırın. Bir tanesini beyaz bırakın, birine yeşil diğere kırmızı gıda boyası ilave edip karıştırın ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin.

3 Pişen cupcakeleri fırından alıp oda sıcaklığına geldiğinde hazırlayıp krema torbasına doldurduğunuz renkli frostinglerle ve şekerlemelerle süsleyerek servis yapın.





Tarçınlı, zencefilli yılbaşı kurabiyeleri

MALZEMELER

- 200 g tereyağı, oda sıcaklığında
- 115 g pudra şekeri
- 50 g mısır nişastası
- 2 paket vanilya
- 1 yumurta
- 480 g un
- 2 yemek kaşığı tarçın
- 15 yemek kaşığı zencefil
- Çeşitli yeni yıl temalı kurabiye kalıpları

ROYAL İÇİNG İÇİN

- 400 g pudra şekeri
- 4 yumurta akı
- Yarım limon suyu
- Değişik renklerde gıda boyası

HAZIRLANIŞI

1 Tereyağını bir karıştırma kabına alın ve mikser yardımıyla krema kıvamına gelene kadar çırpın. Pudra şekerini ekleyip çırpıma devam edin. Nişasta, vanilya ve yumurtayı ekleyin ve iyice özdeşleşmeye kadar çırpın. En son un, tarçın ve zencefil ekleyip hamur pürüzsüz bir hale gelene kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 1 saat bekletin.

2 Royal içing için: Pudra şekeri ve yumurta akını geniş kaseye alın ve bir mikser yardımıyla çırpın. Limon suyunu kave edip mikseri yüksek hızında çırpın, daha sonra mikseri hızını düşürün ve 20-25 dakika boyunca çırpıma devam edin. İçingi farklı kaplara paylaştırın ve farklı renklerdeki gıda boyaları ile renklendirin.

3 Dinlenmiş hamuru tezgah üzerine alıp bir merdane yardımıyla açın. Farklı şekillerde kurabiye kalıplarıyla parçalar kesip yağlı kağıt sentli fırın tepsinine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından aldığınız kurabiyelerinizi 1 saat oda sıcaklığında bekletin.

4 Soğuyan kurabiyelerinizi dilediğiniz renklerde hazırladığınız royal içing ile süsleyin.



S Diabetic Living Dergisi'nin yeni sayısında sizi neler bekliyor?

C PORSİYON BAŞINA KALORİ VE KARBONHİDRAT DEĞERLERİ HESAPLANMIŞ TATLI VE TUZLU TARİFLER: Hepsı birbirinden lezzetli ÖZEL SOSLU MAKARNALAR, hem çok hafif, hem çok sağlıklı KİŞ SALATALARI, mevsimin gözdesi elma ile yapılan TATLI TARİFLERİ... Demans kapınızda olabilir, önleminizi alın! Tüm detaylarıyla diyabet ve romatoid artrit ilişkisi, kan şekerindeki dalgalanmaların 10 nedeni... DOSYA HABERİ: Hayati önem taşıyan ÖLÇÜM CİHAZLARI VE ÇUBUKLARI, satın almada yaşanan sorunlar neler? Evde kendi kendinize yapabileceğiniz sağlıklı egzersiz önerileriyle birlikte "Egzersiz fobiniz mi var yoksa sadece üşeniyor musunuz?" sorusuna cevap bulabileceksiniz.

Diabet hakkında bilmek istediğiniz her şey

diabetic LIVING

TÜM DETAYLARIYLA
DİYABET VE ROMATOİD
ARTİRİT İLİŞKİSİ

Kan şekeri
dalgalanmalarının
10 NEDENİ

DEMANS
KAPINIZDA OLABİLİR

EGZERSİZ FOBİNİZ Mİ
VAR YOKSA SADECE
ÜŞENİYOR MUSUNUZ?

Diabetle
Hayati önem taşıyan
ölçüm cihazları ve çubukları

KOLATA
VE VANILYAC
İKİSİNİN
HEPSİ
BİRBİRİNDEN
LEZZETLİ
MAKARNALAR

KİŞ SALATALARI

GÜNCEL YAŞAM

İDEAL SPORLAR

20+
DİYABET
DOSTU
TARİFLER

KİŞ 2017

KAT: 2017



Her 200 TL için
IKEA, 24.99 ₺



Her 200 TL için
Dış Anadolı, 74.00 ₺

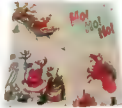


EURO FLORA,
32.99 ₺

Her 200 TL için
EVMANYA,
39.99 ₺



Her 200 TL için
LINENS, 52.43 ₺



Her 200 TL için
EVMANYA,
39.99 ₺

Her 200 TL için
LINENS,
39.83 ₺

YENİ YIL COŞKUSU evinizi sarsın

Yeni yıl ruhunu hayatınızın her anında hissetmek istiyorsanız, dekoratif objelerden tepsilere, herbiri birbirinden güzel yılbaşı temalı ürünlere evinizde yer açın

Her 200 TL için
PORTLAND, 19.00 ₺

Her 200 TL için
LINENS, 104.93 ₺

Her 200 TL için
GİTTİĞİDİYOR.COM,
26.85 ₺



Her 200 TL için
N11.com, 35.10 ₺



EN İYİ BRUNCH MEKANLARI

breakfast

GÜNE GÜZEL BİR BAŞLANGIÇ İÇİN

MAĞARAPAN SÖFRA
TÜRK
ROKFORU

YÖRESEL
LEZZETLER
EGE KAHVALTISI

ÇANIR
HİSARCI

GEZİNİSTEN
BURUN
EKMEĞİN
OYUNU

ÖLMEZ
AĞAÇ
MEYVİ
ZİYAT

SAĞLIKLI
KAHVALTI
ALTERNATİFLERİ
TARİFLER

BRANKTAN
KARNA
KARININ
LOKALİ

KARININ
VAZİYETİ
KARININ

6. YULKE
6. YUMURTA
TARIFI

ISSN 2624-1760



77257 778000

YIL
SAYI
KARININ

İLK SAYISI ÇIKTI!

GÜNE GÜZEL
BİR BAŞLANGIÇ İÇİN



Adaçaylı bal kabağı çorbası	27
Antep fıstıklı ve turna yemşili çikolata	78
Ayva doymas	67
Ayvalı baklava	68
Ba. badem	72
Ba. kabağı baharatlı tatlı	34
Ba. kabağı toplar	30
Ba. kakalı börek	26
Ba. kakalı mantı makarna	28
Balı çitronelata	74
Balı hardal soslu havuçlar	72
Balı kahvel kek	77
Balı ve keçi peynirli ılık tart tatin	74
Balı ve limonlu muffin	71
Balı ve susam, tavuk eti	71
Beşamel soslu lahana dilimleri	44
Cevizli kereviz salatası	39
Deniz tuzlu çikolatalı badem	78
Fındıklı tavuk	51
Kahve kremalı kek	56
Karameli soslu ve dondurulmuş ayva tatlısı	69
Karameli soğanlı ve patatesli tart	56
Karnabahar toplar	38
Kerevizli sulu köfte	35
Kestane brownie	61
Kestane ve muzlu mini tart	61
Kestane yaprak kurabeye	61
Kuşbaşı eti fırın kereviz	41
Kuskus kestaneli salatası	64
Lahana börek	41
Manda narı pancar salatası	67
Marne karnabahar çekili	36
Narı ve kestaneli pınav	51
Patikan melanzane	54
Patikan bruschetta	50
Prokterol	64
Red velvet cakepop	82
Sarımsaklı fıstık kar	81
Sebzeli karnabahar pizza	40
Şekerli çitronelata	82
Tarçın, zencefil, yulıbaşı kurabiyeleri	86
Unlu ve şekerli kurabeye	79
Yeni yıl cupcake'leri	85
Yeni yıl kek	81
Yeni yıl pastası	84
Zencefil bal kabağı köftesi	24
Zencefil bal kakalı kek	31
Zencefil ve muskat cevizli patates çorbası	49
Zeytin ezmesi çitronelata	54
Zeytin yağı anana sarması	46

YAYINCI
Doğan Burda Dergi Yayınları ve
Pazarlama A.Ş. Trump Towers Kule 2
Kat Z. 24. 54587 Şişli - İSTANBUL
T 0212 410 33 84 86 F 0212 410 33 79

İcra Kurulu Başkanı
MEHMET YILMAZ

Yayın Direktörü
BETÜL ÖZBEK AKIN beyazogdoganburda.com

Yazı Kurulu
HULYA ÇAKIR hacir@doganburda.com
BURSA SARI sari@doganburda.com

Görsel Danışman
YEŞİM DEMİRCAN yedemircan@doganburda.com

Fotoğraflar
SEZER AÇIK, HAYAL, ŞENİZ ÖZBEY

İREM DELİÇAY FEHRE NISARLI CEMILE KUŞ
FURKAN ÖZKAN İBRAHİM UÇAN

Ankara Temsilcisi: ERDAL PEKEŞEN
T 0312 207 00 71 F 0312 207 00 95

YÖNETİM
Genel Yayın Koordinatörü: YEŞİM DENİZEL
İş Geliştirme ve Projeler Direktörü
(Tuzel işi temsilcisi): FERİT ÖZKAŞIK
Satış Direktörü
Finans Direktörü
Üretim Direktörü: SERVET KAVASOĞLU

Kurumsal İletişim Müdürü: SEREN ÜRÜN

REKLAM
Grup Başkanı: KIRAY BULUT
Grup Başkan Yardımcısı: JÜNDİ BAYKAL
Satış Müdürleri: TANDİCE ROJEN, İPEK TUNAL
Teknik Müdür: NUSRET KURUMCUOĞLU
T 0212 336 53 60 33 hat F 0212 336 53 90

ULUSLARARASI
REKLAM SATIŞ TEMSİLCİLERİMİZ
İTALYA
MAROLINA SICILARI marolina@doganburda.com
T +39 02 91 31 34 66
ALMANYA
JULIA MUÑOZ julia@doganburda.com
T +49 89 92 50 31 91
MELBAE NEUWIRTH melbae@doganburda.com
T +49 89 92 50 31 91
AVUSTURYA
CHRISTINA BRESLER christina@doganburda.com
T +43 1 230 60 91 50
İSVİÇRE
GÖRAN JONATA goran@doganburda.com
T +41 44 81 02 146

Crates&Barrel - Zorlu AVM
0212 353 65 75

Ege Seramik - İzmir
0212 878 17 00

English Home - Cevahir AVM
0212 987 39 48

Euro Flora - Kağıthane
0212 295 37 71

İKEA - Bayrampaşa
0212 444 4 532

Lezzet Mutfak Studio - Mecidiyeköy
0212 550 87 99

Limens - Cevahir AVM
0850 202 01 08

FRANSA / LUXEMBURG
MARILYN BADOLLE marilyn@doganburda.com
T
İNGİLTERE / İRLANDA
JEANNE NE SOELDNER jeanne@doganburda.com
T +44 20 3440 5812
ABD / KANADA / MEXİKA
SALVATORE ZAMMATO
T +1 212 884 48 34

REZERVASYON
T 0212 336 53 00 0212 336 53 57 0212 336 53 59
F 0212 336 53 92 0212 336 53 91

Ankara Reklam Bölge Temsilcisi:
SEZGİNUR BAĞCI, ÖZGÜL
T 0312 207 00 72 73

İzmir Reklam
T 0212 336 53 00

Hedef Sayfalar (Küçük İlanlar)
T 0212 336 53 70 0212 336 53 91
F 0212 336 53 91

Bölgeler Reklam Satış Sorumlusu
Dilek Ulu dilek@doganburda.com
T 0212 336 53 72

BATMI
Buket Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Düneli Org. San. Bögesi 1 Cad. No 16 Ümraniye/İST
T 0216 444 44 03
F 0216 165 99 07 08
www.batmi.net.tr

DAĞITIM
Yayıncı A.Ş. T 0212 622 22 22

Yayın Tutarı, Yeri, Süresi, Ayıklı ID Lezzet Dergi
Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.
tarafından T.C. yasalarına uygun olarak
yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisinin tüm ve yayın
hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama
A.Ş.ye aittir. Dergideki yayıncının haber ya da fotoğraf
yayınları, telif, alıntı ve konuları her hakk, saldırlı
kullanımları gösterilerek dahi aittir. yapılmaz

DB Okur Hizmetleri Hattı
T 0212 478 0 300 okurhizmetleri@doganburda.com

DB Abone Hizmetleri Hattı
T 0212 478 0 300 F 0212 410 35 12 13

abone@doganburda.com
www.doganburda.com pazar hariç her gün saat
09.00 - 18.00 arasında hizmet vermektedir.

FİPP Yayıncılık

Mudo Concept - Maslak
0212 285 23 90

Mrs. Cupcake - Trump Towers
0212 292 73 68

Portland - Cevahir AVM
0212 380 09 46

Serani - Mecidiyeköy
0212 340 74 00

Tantitoni - Cevahir AVM
0212 380 17 14

Zara Home - Akmerkez AVM
0212 287 15 16

Zen Ceramics - Galata
0542 400 77 16

BEYPAZARI DOĞAL MADEN SUYU LEZZETİYLE

SÜRPİZ TATLAR

Doğanın mucizevi içeceği maden suyuyla tatlı-tuzlu tarif



 mutfak
atölyesi

Beypazarı
Karakoca

DOĞAL MADEN SUYU



Hayat Boyu Sağla İçin
Beypazarı Maden Suyu İçin

Beypazarı

DOĞAL MADEN SUYU



Mineral
deposu



Glukoz
eri
2 g



%100
doğal



DOĞAL MADEN SUYU

BEYPAZARI DOĞAL MADEN SUYU LEZZETİYLE

SÜRPRİZ TATLAR

Doğanın mucizevi içeceği maden suyuyla tatlı-tuzlu tarifler





DOĞANIN MUCİZESİ BEYPAZARI DOĞAL MADEN SUYU

Doğanın adeta insanoğluna sakladığı mucizeyi, 1957' den beri tüketicilerinin beğenisi-
ne sunan markamızın hikayesi, ilk adımını attığı, Ankara'nın Beypazari ilçesinde başlar.
Donemin şartlarını zorlayarak kurulan fabrikamız, bugün 65 bin metrekareslik kapalı
alanıyla Türkiye'nin sektöründe en büyük fabrikası olmuştur. Saatte 300 bin şişe üretim ka-
pasitesiyle, maden suyu denilince akla gelen ilk marka olma başarısını yakalamıştır.
Kurulduğu ilk günden beri, aynı kaynaktan gelen doğal maden suyunu, kendine has ya-
pısını değiştirmeden dolum yapan tesisimizde, üretim; tam otomasyonlu makinalarla el
değmeden yapılmaktadır.

Önce Sağlık ilkesiyle, zararlı ışınlardan korumak için yeşil renkte üstün teknolojiyle üretti-
ğimiz şişelerimizle, doğal maden suyumuzu tüm saflığıyla koruma altına alıyoruz. Üretimin
ilk aşamasından son noktasına kadar, alanında uzman mühendislerimizle tüm laboratu-
var testlerine gerekli onemi veriyoruz. Kalite ve hijyenden taviz vermeden ISO 22000 2005,
ISO 9001 2008, ISO 14001 2004 VE OHSAS 18001 2007 kalite belgeleri güvencesi ile ça-
lıyoruz.

Tıp dünyasının faydalarını kabul ettiği doğal maden suyunu, milyonlarca insanın tercihindeki güvenilir marka olmanın sorumluluğuyla, genç yaşı herkesin tüketimine sunmayı bir borç biliyoruz

Durmadan çalışan tesisimizle, ailemize kattığımız doğal ozlerle zenginleştirdiğimiz meyve ve aromalı doğal maden sularını sizlerin damak zevkine sunuyoruz

Türk Standartları Enstitüsü kriterlerindeki hizmet belgelerinin tümüne sahip olan tesisimiz, 300'ü aşkın bayi ağıyla hizmet vermektedir.

"Günde en az 2 şişe" sloganıyla yuruduğumuz yola, başta Kıbrıs olmak üzere, Suudi Arabistan, Fransa, Katar, Kuveyt, Almanya, Avusturya gibi 18 ülkeye sağlık ihraç ederek devam ediyoruz. Hayatta değişen, doğallığını kaybeden ve ozlenen tatlar var. Biz yarım asrı aşkın süredir sizlere aynı kalmayı başaran, değişmeyen sağlık dolu bir lezzeti şişeliyoruz





ÖDÜLLERİMİZ

Sağlıklı ve kaliteli bir yaşam için ihtiyaç duyduğunuz ne varsa hepsini en doğal haliyle şışeliyoruz. Ulaştığımız 18 ülkede bizi tercih eden milyonlarca insanın sorumluluğuyla hareket ediyoruz, hakettiğimiz başarıların arkasındaki en büyük gücümüz bize inanan insanımız, bu yüzden;

- 2009 senesinde Gazi Üniversitesi'nce yapılan araştırma sonucu en iyi marka ödülü,
- 2010 yılında Tüketici Akademisi tarafından düzenlenen anket sonucu kalitesine en çok güvenilen marka ödülü,
- 2010 yılında AB Kalite Ödülü,
- Tüm tüketicilere tavsiye edilen marka ödülü,
- 2011 Tüketici Kalite Zirve Ödülü,
- 2011 TTDK (Tüm Tüketicileri Koruma Derneği) Altın Marka Ödülü,
- 2011 Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi Kalite Ödülü,
- 2011 Avrupa Birliği Kalite Ödülü,
- 2012 Tüm Tüketicileri Koruma Derneği Altın Marka Ödülü,
- 2012 Güvenilir Gıda Ödülü,
- 2013 Dünya Kalite Ödülü,
- 2014 AB Kalite Ödülü
- 2014 - 2015 Dünya Kalite Ödülü,
- 2016 AB Kalite Ödülü ,
- 2016 Markaların Lideri Ödülü

ve daha birçok ödüle layık görülerek onur yaşayan bir markayız.

*Biz küçük bir yeşil şişe gördüğünüzde
akla gelen tek markanın adıyız...*



DOĞAL MADEN SUYU
bepazarimadensuyu.com.tr

GAZUZ HAKKINDA

Yaşamın en değerli kaynağından gelen köklü bir markayız biz. Miras denilince, maddeden çok daha kıymetli şeyler gelir aklımıza. Alın teri mesela, ya da yorgun hafızalarda tutunmaya çalışan eski tatlar, nerede o eski günler diye iç geçirilen yaşanmış hatıralar. İşte tüm bunlar bizi, sektörümüzün içinde umut dolu bir arayışa sürükledi. Beypazarı Maden Suyu işletmesi olarak, içinde geçmişin damak tadı olan bir lezzeti yakalamak istedik.

Alınan ilk yudumda, gözlerdeki o tebessümü görmek için ayılar süren çalışmalar yaptık. Ar-Ge mühendislerimizi çalışırken, yalnızca teknolojik formüller değil ozlenen şeyler ekledik. Çiine, çünkü biz yalnızca bir gazoz üretmeyi değil, geçmişin tadını bugüne taşımayı istedik.

Biz hep geçmişçi ozleriz, mazımızda, dünden çok daha eski takvim yaprakları vardır. Bugunlerimiz, gelecekteki günlere hazırlanan tatlarımızdır. Sokak başlarına gelen gazozcu abiler yok belki, ya da tahta sandalyelerde izlenen filmler. Fakat Beypazarı Gazozu, anlatılacak hatıralara tatlı bir hikaye kâşın diye üretildi. İçine özel sırlar ve lezzetli kabarcıklar eklendi. Eski günlerin özlemi artık sona erdi.





Beypazarı.
Karaböce

DOĞAL MADEN SUYU

beypazarimadensuyu.com.tr

MADEN SUYUNUN FAYDALARI

Küçük bir yeşil şişeye, sizin için, mucizeyi sığdırdık. Sizi ve sevdiklerinizi hastalıklara karşı korumaya her zaman hazır yaşam kaynağınız artık bu şişede.

Siz hiç sağlığınız için mucize içtiniz mi ?

Binlerce yıldır, şifa için, kaynağında, en doğal haliyle korunan Beypazarı Doğal Maden Suyu ile bu mümkün. İçeriğindeki 2767,50 mg/l mineral değeri ile zengin minerali maden suyu kategorisine giren markamız, vücut dengesini sağlayarak, anne sütünü arttıran, kemik ve diş gelişimini güçlendirirken osteoporozla savaşan kalsiyum ve florur deposudur.

Hastalıklara karşı koruma kalkını oluşturarak, enfeksiyon ve iltihaplanmaların onune geçmek için yüksek oranda demir ve bikarbonata sahiptir, bunun yanında, sporcuların kas ve vücut yorgunluklarını onlemede temel bileşenlere sahip potasyumla her zaman vucuda destek sağlayan harika bir yaşam kaynağıdır.

Kalp krizi riskini azaltarak, damar tıkanıklarının onune geçen magnezyum değerleriyle güvenli yarınlara yurumenizi sağlayan, yaşamın her adimında yanınızda bulundurmanız gereken bir içecektir. Beypazarı Doğal Maden Suyu sağlıklı zayıflamak isteyenler için gerekli mineralleri vücuda yeterli oranda vererek, vücudunuzdaki odemi atmanıza yardımcı olur. Cildin nem dengesini sağlayarak yaşlanmayı geciktirir, size tepeden tırnağa, yaşamın özünü sunar.



Mineral
deposu



Günde
en az
2 şişe



%100
doğal



MADEN SULU LİMONATA

2 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 limonun

rendelenmiş kabuğu

1 yemek kaşığı toz şeker

3 limonun suyu

2 şişe **Beypazarı C Vitaminli**

Limon Aromalı Maden Suyu

1 Rendelenmiş limon kabuğu ve toz şeker bir havana alıp bir dövence yardımıyla ezin. Şekerli limon kabuklarını bir sürahiye alın. Limon suyunu ilave edip şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın.

2 C vitaminli limon aromalı maden suyunu ilave edin. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.







Beypazarı.
Karahoca

BOĞAL MADEN SUYU
www.beypazari.com.tr



KIRMIZI GÜZEL

4 Kişilik

Malzemeler:

2 kırmızı elma

1 su bardağı **Beypazarı Vişne Aromalı Doğal Maden Suyu**

1 su bardağı **Beypazarı Nar Aromalı Doğal Maden Suyu**

Servis için:

Buz - Nar taneleri

Elmaları katı meyve sıkacağı ile sıkın ve suyunu bir sürahiye alın. Maden suyunu ilave edin. Buz ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.





İSPANAKLI SMOOTHIE

2 KİŞİLİK

Malzemeler:

2 avuç ıspanak

1 salatalık

Yarım demet maydanoz

1 limonun suyu

2 şişe **Beypazarı Elma Aromalı Doğal Maden Suyu**

1 Ispanak, salatalık ve maydanozu katı meyve sıkacağı ile sıkın. Limon suyu ve elma aromalı maden suyunu ilave edip karıştırın.

2 Servis bardaklarına paylaştırıp bekletmeden servis yapın.

NANELİ AYRAN

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

2 çorba kasesi yoğurt

3- 4 dal taze nane

1 su bardağı su

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

Tuz

Servis için:

Buz

Nane yaprakları

1 Yoğurdu derin bir kaseye alın. Pürüzsüz bir kıyım alana kadar blenderden geçirin. Taze naneyi ekleyin. Son olarak tuz, su ve maden suyunu ilave edip ayranı iyice köpürene kadar çırpmaya devam edin.

2 İyice pürüzsüz hale gelmiş olan ayranı servis bardaklarına alıp buz ekleyin. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.



TARHANALI ATIŞTIRMALIKLAR

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

1 yumurta

4.5 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı

buğday nişastası

1.5 yemek kaşığı tarhana

2 tavuk göğüs eti

5-6 dal biberiye

2 soğan

Kaplaması için:

1 su bardağı toz tarhana

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

1 Maden suyu, yumurta, un ve buğday nişastasını bir kapta hafifçe çirpın. Tarhanayı ekleyip karıştırın. Tavuk göğüs etini julyen doğrayın. Soğanı halka şeklinde dilimleyin.

2 Julyen doğradığınız tavuk göğüs etlerini, biberiye dallarını ve soğan halkalarını bu karışıma batırın. Kaplaması için; toz tarhanayı geniş bir kaba alın. Maden sulu karışıma batırdığınız malzemeleri sırasıyla alarak tarhana ile kaplayın.

3 Ayçiçek yağını derin bir tavada ısıtın. Tarhana ile kaplanmış malzemeleri kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Servis tabağına alın ve sıcak servis yapın.







ÇITIR TAVUK

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

2 tavuk göğüs eti

Panesi için:

2 yumurta - Yarım su bardağı un

Yarım su bardağı mısır nişastası

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı susam - Tuz

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

1 Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayıp kenara alın. Panesi için, yumurtaları geniş bir kasede çırpın. Un, nişasta, karbonat, susam, tuz ve maden suyunu ilave edip karıştırın.

2 Tavuk etlerini harca ilave edip bir saat kadar buzdolabında bekletin. Dinlenen tavuk etlerini kızgın yağda kızartın

3 Kızarttığınız tavuk etlerini kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin ve sıcak servis yapın.

KARNABAHAAR KIZARTMASI

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 orta boy karnabahar

Sosu için:

2 yumurta

1 su bardağı un

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

Tuz

Üzeri için:

Yoğurt

Kırmızı pul biber

1 Yıkayıp çiçek çiçek ayırdığınız karnabaharları 10 dakika kadar sıcak suda haşlayın. Hafif yumuşayınca suyunu süzüp kenara alın.

2 Sosu için, yumurtaları geniş bir kasede çırpın. Un, maden suyu ve tuzu ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpın. Suyunu süzdüğünüz karnabaharları bu karışıma ilave edin

3 Tüm karnabaharlar sosla iyice özdeşleştikten sonra kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Karnabaharları servis kasesine alıp üzerine çırpılmış yoğurt ve kırmızı pul biber ekleyerek sıcak servis yapın.



SEBZE SOTELİ SOĞAN KIZARTMA

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı karbonat

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

200 g arpacık soğanı

1 patlıcan

1 kabak

1 dilim balkabağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Kekik

Kırmızı pul biber

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

1 Maden suyu, süt ve karbonatı bir kasede karıştırın. Un ve tuzu yayvan bir kaptan harmanlayın.

2 Patlıcan, kabak ve balkabağını dilimleyin. Derin bir kaptan zeytinyağı, tuz ve baharatları karıştırın. Dilimlenmiş sebzeleri bu karışıma bulayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp servis tabağına dizin.

3 Arpacık soğanları önce una, sonra maden sulu karışıma batırıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın çektiirdiğiniz. z çitir soğanlarınızı fırından çıkardığınız sebzelerin üzerine yayın. Sıcak servis yapın.



PATLICAN PAŞASI

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

6 patlican

8 çarliston biber

4 domates

2 diş sarımsak

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Üzeri için:

5-6 dal maydanoz

1 Yıkadığınız patlıcanların kabuklarını tamamen soyun. Kararmamaları için, 10 dakika kadar bütün olarak tuzlu suda bekletin. Suyunu süzdüğünüz patlıcanları ortasından uzunlamasına olacak şekilde yarısına kadar kesin ve bir tencereye alın.

2 İnce doğradığınız biberler, rendelediğiniz domatesler ve ezdiğiniz sarımsağı zeytinyağında soteleyin. Sebzeler yumuşayınca ocaktan alıp patlıcanların üzerine ilave edin.

3 Maden suyunu sebzelerin üzerine ilave edip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. İnce kıydiğiniz maydanoz ile susleyerek servis yapın.



DÜRÜM KÖFTE

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

4 lavaş

Köfte için:

500 g kıyma - 1 soğan

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

1 yumurta - Tuz - Karabiber - Kimyon

Yoğurt sos için:

Yarım su bardağı süzme yoğurt

1 yemek kaşığı mayonez

2-3 dal dereotu

Üzeri için:

Domates püresi

İnce kıyılmış maydanoz

1 Köfte için kıymayı geniş bir kaseye alın. Rendelediğiniz soğan, maden suyu, yumurta, tuz ve baharatları ekleyip tüm malzeme özdeşleşinceye kadar yoğurun. Harçtan uzun rulo şeklinde köfteler yapın ve yapışmaz yüzeyli bir tavada kızartın.

2 Yoğurt sos için, süzme yoğurdu geniş bir kaseye alın. Mayonez ve ince kıyılmış dereotunu ilave edip karıştırın. Lavaşlar mutlak tezgahına yayın. Üzerlerine süzme yoğurtlu sos sürüp köfteleri yerleştirin! Rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız ruloları 5 cm genişliğinde dümleyip üzerine domates püresi gezdirin ve ince kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.





MADEN SULU BİFTEK

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

6 parça dana biftek

4 yemek kaşığı tereyağı

6 soğan

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

1 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı salça

4 çay bardağı su

Tuz

Karabiber

1 Biftekleri, ısıttığınız yapışmaz yüzeyli bir tavada mühürleyin. Tereyağını bir tencerede eritin. Pıyazlık doğradığınız soğanları ilave edip 3-4 dakika kavurun. Mühürlediğiniz etleri soğanların üzerine alın.

2 Maden suyu, un, salça ve suyu bir kasede puruzsuz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. Maden sulu harcı bifteklerin üzerine ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Kısık ateşte 45-50 dakika kadar pışırın. Sıcak servis yapın.



CEVAPÇIÇI (BALKAN KÖFTESİ)

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 kg döş kıyma

1 soğan

1 yumurta akı

1 çay kaşığı karbonat

1 su bardağı un

Yarım su bardağı **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

Tuz

Karabiber

Kırmızı toz biber

Sumak

1 Doş kıymayı geniş bir kaseye alın Rendeleyip suyunu sıktığınız soğan, yumurta akı, karbonat, un, maden suyu, tuz ve baharatları ilave edin Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun.

2 Harçtan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın Yuvarlak köfteler hazırlayın ve köfteleri bir gece buzdolabında bekletin Ertesi gün yapışmaz yüzeyli bir tavada kızartın. Sıcak servis yapın





ET KAVURMA

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 kg kuşbaşı kuzu eti

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

1 Kuşbaşı kuzu etlerini duduklu tencereye alın. Üzerine su ekleyip 20-25 dakika haşlayın. Etlerin suyunu süzup yapışmaz yüzeyli bir tavaya alın. Üzerine maden suyu, tuz ve baharatları ilave edin.

2 Etler maden suyunu çekinceye kadar kavurup ocaktan alın. Yanında pılav ile sıcak servis yapın.





PALAMUT TAVA

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

8 parça palamut

Sosu için:

2 yumurta

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

2.5 yemek kaşığı un

Tuz

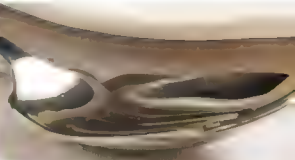
Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kapta çirpin. Yıkayıp suzduğunuz palamutları sosla batırarak kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çekirin. Sıcak servis yapın.







MANTARLI PILAV

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç

1 soğan - 200 g mantar

2 yemek kaşığı tereyağı

2.5 su bardağı su

Yarım su bardağı **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu - Tuz

1 çay kaşığı köri - 2 dal fesleğen

2 yemek kaşığı rendelenmiş

kaşar peyniri

1 Pıncı limonlu sıcak suda 30 dakika bekletin. Suyunu suzup bol su ile y kayın. Yemeklik doğradığınız soğanı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. İnce doğradığınız mantarları ilave edip suyunu çekinceye kadar kavurun

2 Pıncı ilave edip 4 5 dakika kavurun. Su ve maden suyunu ilave edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. Pıncıler göz göz oluncaya kadar pısrın. Ocağın altını kapatıp, rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip hafif karıştırın. Tencereyi bir havlu ile sarıp 15 dakika dinlendirin. Sıcak servis yapın.



DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr



TAZE OTLU BAYATLAMAYAN POĞAÇA

4-8 KİŞİLİK

Malzemeler:

5.5-6 su bardağı un

1 paket instant maya

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay bardağı zeytinyağı

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

1 yumurtanın akı

1 çay bardağı yoğurt

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

Susam - Çörekotu

İç harcı için:

Rendelenmiş beyaz peynir

Dereotu

Maydanoz

Nane

Fesleğen

1 Unu geniş bir yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp maya, tuz ve şekeri ilave edin ve harmanlayın. Zeytinyağı, maden suyu, yumurta akı ve unu ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamuru streç filmle sarıp 20 dakika bekletin.

2 İç harcı için rendelenmiş beyaz peynir ve ince kıyduğunuz yeşillikleri geniş bir kasede karıştırın. Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın. İç harcından bir tatlı kaşığı kadar koyarak kapatın. Elinizle yuvarlayarak şekil verin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

3 Mayalanması için 15 dakika daha dinlendirin. Yumurta sarısı ve sütü bir kasede çırpın. Dinlenen poğaçaların üzerine surup susam ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirip servis yapın.



KABAKLI BÖREK

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

3 hazır yufka

İç harcı için:

250 g lor peyniri

2 kabak

Tuz

Kırmızı pul biber

Nane

Sosu için:

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

2 yumurta

Yarım su bardağı süt

1 çay bardağı zeytinyağı

Üzeri için:

Susam

1 Yufkaları bir mutfak tezgahına ust uste gelecek şekilde yayın ve ortadan ikiye kesin. Bir parça yufka alıp yağladığınız kare bir fırın kabına büzüştürerek yayın. Tabanında toplam üç parça yufka olacak şekilde aynı işlemi tekrarlayın.

2 İç harcı için lor peyniri ve rendeleyip suyunu sık-
tığınız kabakları bir kasede karıştırın. Tuz ve baharat-
larla tatlandırın. İç harcını yufkaların üzerine yayın.
Kalan yufkaları da aynı şekilde büzüştürerek iç harcın
üzerine yayın

3 Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede
çırpın ve boreğin üzerine gezdirin. Borek sosu emin-
ceye kadar yaklaşık 30 dakika kadar bekletin.

4 Sosu çeken boreğin üzerine susam serpip önce-
den ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya ka-
dar 30-35 dakika pişirin. Dılımleyip sıcak servis yapın.



pişi

4 Kişilik

Malzemeler:

Hamuru için:

2 su bardağı+2 yemek

kaşığı kadar un

1 tatlı kaşığı tuz

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

1 Hamuru için, unu geniş bir karıştırma kabına eleyin ve tuzu ilave edip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açın ve maden suyunu azar azar ilave edin. Kenarlarından toparlamaya başlayarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun.

2 Hamuru 8 eşit bezeye ayırın. Bezeleri unlanmış tezgah üzerine alarak bir merdane yardımıyla açın. Açtığınız hamurları kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Sıcak servis yapın.



PRATİK BÖREK

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

50 g tereyağı

200 g süt

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

4 yumurta

Tuz

Kırmızı pul biber

Muskat rendesi

20 baklava yufkası

250 g beyaz peynir

2 dal taze soğan

1 Geniş bir kaptaki erittiğiniz tereyağı, süt, maden suyu ve yumurtaları iyice karıştırın. Tuz, kırmızı pul biber ve yarım muskat rendesini ilave edin. Yufkaları elinizle kopararak ufak parçalara ayırın ve bu yufka parçalarını da sıvı karışıma ekleyin.

2 Beyaz peyniri ufalayarak ekleyin. Yufkaların sıvı karışımı iyice çekmelerini sağlayın. İnce doğradığınız taze soğanları ilave edip karıştırın.

3 Harcı yağladığınız fırın kabınıza aktarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30-40 pişirin. Dilimleyip servis yapın.



PAZILI TAVA BÖREĞİ

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

Yarım su bardağı süt

Yarım çay bardağı **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yumurta

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

3 yufka

İç harcı için:

1 soğan

2 yemek kaşığı zeytinyağı

500 g pazı

100 g rendelenmiş lor peyniri

100 g rendelenmiş

beyaz peynir

50 g rendelenmiş dil peyniri

1 tutam rendelenmiş muskat

1 Sut, maden suyu, yoğurt, yumurta, zeytinyağı, tuz ve karabiberi geniş bir kasede çırpın. İç harcı için yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. İrı doğradığınız pazı, ilave edip pazı yaprakları sonene kadar soteleyin. Rendelenmiş peynirler ve muskatı ilave edip ocaktan alın

2 İç harcı için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kasede karıştırın. Dokum bir tavada bir yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. Tavanın tabanına yanlarından sarıkacak şekilde bir kat yufka serin.

3 Maden sulu karışımdan bir fırça yardımıyla yufkanın üzerine surun. Kalan yufkalardan bir tanesini ortadan ikiye kesip kenarlardan sarkmayacak şekilde tavaya alın. Üzerine tekrar maden sulu karışımdan surun. Pazılı harcın tamamını yufkaların üzerine yayıp üzerini kalan yarım yufka ile kapatın ve tekrar maden sulu harçtan surun. Kalan yufkayı da üzerine kapatın ve kalan maden sulu harcı sürün. Böreğin her iki tarafını da kızartıp sıcak servis yapın.



HUMUSLU TART

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

Hamuru için:

350 g tam buğday unu

150 g zeytinyağı

Bir tutam tuz

1 yemek kaşığı

ince kıyılmış taze kekik

55 ml **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

Humus için:

300 g haşlanmış nohut

1 diş sarımsak

5-6 g tuz

30 ml zeytinyağı

1 limonun suyu

150 g tahin

Izgara sebzeler için:

2 kabak

2 patlıcan

1 kırmızı soğan

50 g zeytinyağı

Tuz- Karabiber - Kekik

Üzeri için:

1-2 dal taze kekik

150 g tulum peyniri

1 Hamuru için, maden suyu hariç gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alıp karıştırın. Maden suyunu yavaşça ilave edip tüm malzeme iyice ozdeşleşinceye kadar yoğurun. Toparlanan hamuru streç filmle sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin

2 Humus için, haşlanmış nohutları pure kıvamına gelinceye kadar rondodan geçirin. Kalan malzemeleri ekleyin ve puruzsuz bir kıvam elde edinceye kadar rondodan geçirmeye devam edin. Dinlenen hamuru tart kalibinizden biraz daha büyük olacak şekilde ince açın (kolay parçalanabilen bir hamur olacağı için tart kalibinize yayarken dağılılabir bu durumda dağılan parçaları ek yaparak elinizle bastırabilirsiniz)

3 Hamurun üzerini çatalla delin ve üzerine yağlı kağıt serip bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Üzerindeki bakliyatları alıp 10 dakika daha pişirin.

4 Izgara sebzeleri hazırlamak için, kabak, patlıcan ve soğanı halka doğrayıp geniş bir kaba alın. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Tuz, baharatlar ve ince kıydiğiniz taze kekiği ilave edip karıştırın. Sebzeleri yapışmaz yüzeyli bir tavada ya da ızgarada kızartın. Fırından çıkarttığınız ılık tart hamurunuzun üzerine humusu yayın. Üzerini spatula ile düzeltin. Izgara sebzelerini üzerine yerleştirin. Taze kekik ve tulum peyniri ile süsleyerek servis yapın.



PATLICANLI BÖREK

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 çay bardağı süt

2 yumurta

1 çay bardağı zeytinyağı

Yarım demet maydanoz

1 közlenmiş patlıcan

1 çay bardağı **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

3 yufka

1 su bardağı rendelenmiş

kaşar peyniri

1 Sut, yumurta ve zeytinyağını geniş bir karıştırma kabında çirpin. İnce kıyduğunuz maydanoz, ince doğradığınız közlenmiş patlıcan ve maden suyunu ilave edip bir spatula yardımıyla karıştırın.

2 Patlıcanlı karışıma yufkaları elinizle parçalayarak ilave edin. Harcı hafif yağladığınız bir fırın kabına aktarın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.



KAHVALTILIK BAZLAMA

6 ADET

Malzemeler:

1 su bardağı **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

1 su bardağı su

1 yemek kaşığı pekmez

1.5 tatlı kaşığı instant maya

1 tatlı kaşığı tuz

5 su bardağı un

Üzeri için:

Tereyağı

1 Maden suyu, su ve pekmezi geniş bir karıştırma kabında çırpın. Maya, tuz ve unu ilave edip ele yapışan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için bir saat dinlendirin.

2 Dinlenen hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar kopartın. Hafif unlanmış tezgah üzerinde bir merdane yardımıyla ince yuvarlaklar elde edecek şekilde açın. Tüm hamur bıtinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın.

3 Hamurların her iki yüzünü de hafif yağladığınız tavada kızartın. Üzerlerine tereyağı surup servis yapın.



DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr



LABNE PEYNİRLİ KEK

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

3 yumurta

1.5 su bardağı toz şeker

1 çay bardağı **Beypazarı**

Çilek Aromalı

Doğal Maden Suyu

150 g labne peyniri

1 su bardağı Ayçiçek yağı

1 yemek kaşığı yoğurt

2.5 su bardağı un

Bir tutam tuz

1 portakalın

rendelenmiş kabuğu

1 yemek kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

File fındık

1 Yumurtalar ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla şeker tamamen eriyinceye kadar çirpin. Çilek aromalı maden suyu, labne peyniri, Ayçiçek yağı ve yoğurdu ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpmaya devam edin.

2 Un, tuz, rendelenmiş portakal kabuğu, kakao ve kabartma tozunu bir kasede harmanlayıp yumurtalı harca ilave edin. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın.

3 Harcı yağladığınız baton bir kek kalıbına alın. Üzerine file fındık serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Dılımleyip servis yapın.



MADEN SULU ISLAK KEK

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 şişe **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

1.5 su bardağı **toz şeker**

Yarım çay bardağı

Ayçiçek yağı

Yarım çay bardağı su

2 su bardağı un

2 yemek kaşığı kakao

1 tatlı kaşığı tarçın

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Üzeri için:

1 su bardağı krema

200 g bitter çikolata

Hindistan cevizi

1 Maden suyu ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar bir mikser yardımıyla çirpin. Ayçiçek yağı ve suyu ilave edip çırpmaya devam edin. Elediğiniz un, kakao, tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın. Harcı yağladığınız bir kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

2 Üzeri için, kremayı bir sos tenceresinde ısıtın. İri parçalara bolduğunuz çikolatayı ilave edip karıştırın. Kekinizin üzerine bir çatal yardımıyla delikler açın. Sosu kekin üzerine gezdirin. Kek sosu çektiğinde üzerini Hindistan cevizi ile susleyerek servis yapın.





MANDALINA AROMALI KEK

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

3 yumurta

1.5 çay bardağı toz şeker

80 g tereyağı

1 şişe **Beypazarı Mandalina**

Aromalı Doğal Maden Suyu

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3.5 çay bardağı un

Üzeri için:

Pudra şekeri

1 Yumurta ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar bir mikser yardımıyla çirpin. Eritip soğuttuğunuz tereyağı ve mandalina aromalı maden suyunu da ilave edip 3-4 dakika daha çirpin.

2 Aynı bir kapta karıştırdığınız kabartma tozu, vanilya ve unu da ilave edip puruzsuz bir kıvam elde edinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın.

3 Harcı hafif yağladığınız bir kek kalıbına aktarıp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.



GAZETE BAKLAVASI

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

Hamuru için:

5 su bardağı un

2 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

1 çay bardağı

eritilmiş tereyağı

1 tatlı kaşığı sirke

¼ limonun suyu

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker

4 bardak su

İç harcı için:

1 su bardağı ceviz içi

Açmak için:

Nişasta

Üzeri için:

150 g tereyağı

1 çay bardağı Antep fıstığı

1 Baklava hamuru için, un, yumurta, kabartma tozu, yoğurt, maden suyu ve eritilmiş tereyağı, sirke ve limon suyunu geniş bir karıştırma kabına alın. Tüm malzeme iyice yoğurun. Hamur bezelere ayırıp unlanmış tezgaha alın. Baklavanın şerbeti için şeker ve suyu geniş bir tencereye alarak kaynatın.

2 Dinlenen hamurları aralarına nişasta serperek incecik açın. Açtığınız yufkaları oklavaya sarıp büzün. Büyükçe bir kağıdın üzerine açarak oklavadan ayırın. Diğer bezeleri de aynı şekilde açıp kağıdın üzerine yerleştirin.

3 Kağıdın üzerinde dinlenen yufkanın üzerine ceviz serpin. Kağıdı iki ucundan tutarak kaldırın ve yufkanın sarılmasını sağlayın. Üçer cm arayla dilimleyin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine boşluk bırakmadan yerleştirin.

4 Tereyağını eritin. Üzerindeki kopuğu alıp tepsideki baklavalara üzerine dokun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuyan şerbeti sıcak baklavanın üzerine dokup Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.



CEVİZLİ TATLI

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

Hamuru için:

3.5 su bardağı un

1 çay bardağı **Beypazarı**

Doğal Maden Suyu

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı

eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurtanın akı

İç harcı için:

2 su bardağı

iri kırılmış ceviz içi

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

2.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kasede karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgah üzerine alın. Bir merdane yardımıyla açmış yuvarlak kurabiye kalıbıyla parçalar kesin.

2 Yuvarlak hamurların yarısını tam ortalarından daha küçük bir yuvarlak kalıpla keserek diğer yuvarlak hamurların üzerine koyun. Hamurları hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

3 Ortalarındaki boşluklara ırı kırılmış ceviz içi ilave edin ve üzerlerine yumurta sarısı surup önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

4 Şerbeti için toz şeker ve suyu bir tencerede şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatın. Limon suyunu ilave edip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Pişen tatlılarınızı fırından çıkartın ve soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Tatlılar şerbeti tamamen çekinceye kadar bekletip bir servis tabağına alın. Ilık servis yapın.



FIHRİST

Cevapıçı (Balkan köftesi)	32	Maden sulu ıslak kek	58
Cevizli tatlı	64	Maden sulu limonata	10
Çıtır tavuk	21	Mandalına aromalı kek	61
Durum köfte	28	Mantarlı pilav	38
Et kavurma	34	Naneli ayran	16
Gazete baklavası	62	Palamut tava	36
Humuslu tart	50	Patlıcan paşası	26
İspanaklı smoothie	15	Patlıcanlı borek	52
Kabaklı börek	42	Pazılı tava boreği	48
Kahvaltılık bazlama	54	Pışı	44
Karnabahar kızartması	22	Pratik börek	46
Kırmızı güzel	13	Sebze soteli soğan kızartma	24
Labne peynirli kek	56	Tarhanalı atıştırmalıklar	18
Maden sulu biftek	30	Taze otlu bayatlamayan poğaça	40



YAYINCI

Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.

© Lezzet Dergisi, Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisi,

"Mutfak Atölyesi" ekinin ismi ve yayını hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Lezzet Dergisi, "Mutfak Atölyesi" ekinde yayınlanan haber, yazı, fotoğraf, yemek tanıtı, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz. "Mutfak Atölyesi" eki, Lezzet Dergisi tarafından hazırlanmıştır.

TARİFLER VE YAPIM

Lezzet MutfakStudio

FOTOĞRAFLAR

Şeniz Özbey

TASARIM

MAGENTA GAFİK TASARIM
info@magentacert.com

BASKI
Binet Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Dudullu Org. San. Bölgesi 1.Cad. No 16
Ümraniye - İST
T 0216 444 44 03 - F 0216 365 99 07-08
www.binet.net.tr

ARALIK 2016

BİR ŞİŞE SAĞLIK BİR DOLU BAŞARI!



**DÜNYA
KALİTE ÖDÜLÜ**

2012 - 2013 - 2014 - 2015

**GÜVENİLİR
MARKA ÖDÜLÜ**
2011

TÜKETİCİ ÖDÜLÜ
2010 - 2011 - 2012

**AVRUPA
KALİTE ÖDÜLÜ**

2010 - 2011 - 2012
2014 - 2015

**GÜVENİLİR
GIDA ÖDÜLÜ**
2012 - 2013

KALİTE ÖDÜLÜ
2015

MARKA LİDERİ ÖDÜLÜ
2016

Beypazarı

DOĞAL MADEN SUYU

444 3 223
beypazarimadensuyu.com.tr



Mineral
deposu



Günde
en az
2 şişe



100%
doğal

BİZİM **PAZARDA** MADEN SUYUNA **BEYPAZARI** DER- LER.

ESKİLER, YENİLER, BAYANLAR, BEYLER
1957'DEN BERİ
BUNU BÖYLE BİLİR, BÖYLE SÖYLERLER.

KİMİ ZAMANSA PAZARA
YEŞİL ŞİŞELERİ, KIRMIZI
LOGOLARIYLA YENİ
MADEN SULARI GETİRİRLER.

**AMA BİZ BİLİRİZ Kİ;
TAKLİTLER ANCAK
ASLINI YAŞATIR.**

ÖYLE Kİ: NE HER YEŞİL ŞİŞE MADEN SUYUDUR
NE DE HER MADEN SUYU **BEYPAZARI**'DIR!





"Benim Peynirim"

**Çocuklara
peyniri sevdiren yenilik!**

Süt Damlası



Çocuklar her zaman haklı!



Demli Çay



Paşa Çayı



Bitki Çayı



Yeşil Çay



Tavşan Kani



Sabah Çayı



Beyaz Çay



Taze Çay



**Her çayın başka keyfi,
her keyfin bir Paşabahçe'si var.**



Elma Çayı



Rize Çayı



5 Çayı



Keyif Çayı



Açık Çay



Vapur Çayı



Ara Çayı



Misafir Çayı



[f t i / pasabahce](https://www.pasabahce.com)
www.pasabahce.com

Paşabahçe